


# Kielwein-Menü KW 18

27.04.2026 bis 03.05.2026

	Montag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Dienstag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Mittwoch 	Zusatz- stoffe/ Allergene	Donnerstag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Freitag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Samstag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Sonntag	Zusatz- stoffe/ Allergene
<b>Menü 1</b>	Fleischkäse gebacken Pürree Bratensoße Cordialgemüse	2,3,8,1 7,27, i,j 1,3, a,c,f,g, i,j i,l i	Schweinegeschn etztes nach Gyros Art Gemüsereis Tomatensalat	1, a,a1 i l	Spaghetti Tomatensoße Parmesan Mixsalat	a,c,a1 2, c,g	Kasseler Eintopf mit frischem Gemüse und Nudeln	2,3,4, a,i,a1	Gebratenes Fischfilet Kräuterkartoffeln Sahnesoße Mischgemüse	a,d,a1 1, a,a1 1,4, a,j,a1	Panierte Schnitzel Kartoffelsalat Bratensoße Zitrone	a,a1 2, j i,l	Putenrollbraten Spätzle Buntes Gemüse in Rahm	a,i,l a,c,a1 1, a,a1
kJ / kcal	1889/457		1587/378		1521/361		650/354		1977/472		2052/492		1894/453	
<b>Menü 2</b>	Kartoffel Paprika Gulasch mit Brot	3,27, a,g,a1, a2	Apfelstrudel Vanillesoße	5, a,c,g,h ,i,a1 1, a,f,g,h, a1	Eier Senfsoße Salzkartoffeln Erbsengemüse	c 1, a,j,a1 g	Rigatoni mit Spinatsoße Endiviensalat	1,2, a,g,a1	Bananen Curry Basmatireis		Ofenschlupfer Vanillesoße	1,5, a,c,g,a 1 1, a,f,g,h, a1	veget. gefüllte Paprika Wildreis Weißweinssoße	27, g,l 1, a,l,a1
kJ / kcal	1154/275		2138/506		2174/511		1894/452		1935/465		2670/636		1938/465	
<b>Suppe</b>	Graupensuppe	1,4, a,i,j,a1 ,a3	Champignon- Creme-Suppe	1, a,a1	Lauch- cremesuppe	1, a,a1	Nudelsuppe	a,i,a1	Bohnen- cremesuppe	1,			Maultaschen- suppe	a,c,i,a1
kJ / kcal	252/60		467/112		320/76		267/63		241/58				280/66	

**Zusatzstoffe:** 1="mit Farbstoff"; 2=mit Konservierungsstoff"; 3= „mit Antioxidationsmittel“; 4= „mit Geschmacksverstärker“; 5= „geschwefelt“; 6= „geschwärzt“; 7= „gewachst“; 8= „mit Phosphat“; 9= „mit Süßungsmittel(n)“; 10= „mit Zucker“; 11= enthält eine Phenylalaninquelle“; 12= „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“; 13= „mit Milcheiweiß“; 17= „mit Nitritpökelsalz“ 18= „mit Nitrat“; 19= „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“; 20= „chininhaltig“; 21= „coffeinhaltig“; 26= „bestrahlt“; 27= „unter Schutzatmosphäre verpackt“; 28= „enthält Aspartam“; 29/30= „enthält Süßholz“; 31= „erhöhter Koffeingehalt“; 32= „mit zugesetzten Pflanzensterinen“; 33= „mit zugesetzten Pflanzenstanolen“; 34= „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“; 35= „auf Fleischstücken zusammengefügt“; 36= „auf Fischstücken zusammengefügt“; 37= „enthält Koffein“; 38= „enthält Nanopartikel“.

**Allergene:** a= Gluten, a1= Weizen, a2=Roggen, a3= Gerste, a4= Hafer, a5= Dinkel, a6= Kamut, b= Krebstiere, c= Eier, d= Fisch, e= Erdnüsse, f= Soja, g= Milcheiweiß, h= Schalenfrüchte, h1= Mandeln, h2= Haselnüsse, h3= Walnüsse, h4= Cashewnüsse, h5= Pekannüsse, h6= Paranüsse, h7= Pistazien, h8= Makadamia, h9= Queenslandnüsse, i= Sellerie, j= Senf, k= Sesam, l= Schwefeldioxid und Sulfite, m= Lupine, n= Weichtiere.

# Kielwein-Menü KW 18

27.04.2026 bis 03.05.2026



	Montag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Dienstag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Mittwoch	Zusatz- stoffe/ Allergene	Donnerstag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Freitag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Samstag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Sonntag	Zusatz- stoffe/ Allergene
<b>Dessert</b>	Birne		Grießpudding	a,g,a1	Kirschgoghurt	g	Banane		Schokopudding	g	Apfelmus	3,	Erdbeerquark	g
kJ / kcal	262/62		574/137		403/96		417/100		553/132		304/72		366/86	
<b>Kuchen</b>	Himbeerkuchen	a,c,g,h ,a1,h1	Marmorkuchen	1, a,c,a1	Butterzopf mit Butter und Konfitüre	1,	Käsekuchen	13, a,c,g,a 1	Apfelkuchen	a,a1	Mini Windbeutel	a,c,g,a 1	Tiramisu- Schnitte	a,c,g,a 1
kJ / kcal	589/141		1720/413		2003/480		414/99		548/130		1177/283		620/148	
<b>Abend- essen</b>	Vesperbuffet	1,2,3,8 ,10,17, 18,27, a,c,d,g ,j,l,a1	Vesperbuffet	1,2,3,8 ,10,17, 18,27, a,c,d,g ,j,l,a1	Vesperbuffet	1,2,3,8 ,10,17, 18,27, a,c,d,g ,j,l,a1	Vesperbuffet	1,2,3,8 ,10,17, 18,27, a,c,d,g ,j,l,a1	Vesperbuffet	1,2,3,8, 10,17,1 8,27, a,c,d,g, j,l,a1	Vesperbuffet	1,2,3,8, 10,17,1 8,27, a,c,d,g, j,l,a1	Vesperbuffet	1,2,3,8, 10,17,1 8,27, a,c,d,g, j,l,a1
kJ / kcal	1090/262		1090/262		1090/262		1090/262		1090/262		1090/262		1090/262	

**Zusatzstoffe:** 1=„mit Farbstoff“; 2=mit Konservierungsstoff“; 3= „mit Antioxidationsmittel“; 4= „mit Geschmacksverstärker“; 5= „geschwefelt“; 6= „geschwärzt“; 7= „gewachst“; 8= „mit Phosphat“; 9= „mit Süßungsmittel(n)“; 10= „mit Zucker“; 11= enthält eine Phenylalaninquelle“; 12= „kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken“; 13= „mit Milcheiweiß“; 17= „mit Nitritpökelsalz“ 18= „mit Nitrat“; 19= „mit Nitritpökelsalz und Nitrat“; 20= „chininhaltig“; 21= „coffeinhaltig“; 26= „bestrahlt“; 27= „unter Schutzatmosphäre verpackt“; 28= „enthält Aspartam“; 29/30= „enthält Süßholz“; 31= „erhöhter Koffeingehalt“; 32= „mit zugesetzten Pflanzensterinen“; 33= „mit zugesetzten Pflanzenstanolen“; 34= „kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beeinträchtigen“; 35= „auf Fleischstücken zusammengefügt“; 36= „auf Fischstücken zusammengefügt“; 37= „enthält Koffein“; 38= „enthält Nanopartikel“.

**Allergene:** a= Gluten, a1= Weizen, a2=Roggen, a3= Gerste, a4= Hafer, a5= Dinkel, a6= Kamut, b= Krebstiere, c= Eier, d= Fisch, e= Erdnüsse, f= Soja, g= Milcheiweiß, h= Schalenfrüchte, h1= Mandeln, h2= Haselnüsse, h3= Walnüsse, h4= Cashewnüsse, h5= Pekannüsse, h6= Paranüsse, h7= Pistazien, h8= Makadamia, h9= Queenslandnüsse, i= Sellerie, j= Senf, k= Sesam, l= Schwefeldioxid und Sulfite, m= Lupine, n= Weichtiere.