


Kielwein-Menü KW 19

04.05.2026 bis 10.05.2026

	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
Menü 1	Hackbraten Pürree Rahmsoße Leipzigergemüse	a,a1 1,3, a,c,f,g, i,j 1, i,l 1,4, a,j,a1	Linsen Spätzle Saitenwürstle	3,24, a,i,l,a1 a,c,a1 2,3,8,2 7, i,j	Rahmspinat Salzkartoffeln Rührei	1, 1, c	Gaisburger Marsch	a,c,i,a 1	Pan. Fisch Salzkartoffeln Dill - Dipp Eisbergsalat	a,d,a1 1,3,9, c,g,j	Spaghetti Schinken- Sahnesoße Parmesan Kopfsalat	a,c,a1 1,2,3,8, a,a1 2, c,g	Hähn. Cordon - Bleu Geflügel- rahmsoße Farfalle Endiviensalat	2,8, a,g,a1 1,3, i a,a1
kJ / kcal	1766/423		2741/656		1146/264		1139/271		1969/462		1834/436		2509/598	
Menü 2	Gemüse Nudelauf Frischkäsesoße Blattsalat	27, a,c,g,i, a1 1, a,g,a1	Kaiserschmarren Preißelbeeren	1, a,c,g,a 1	Sellerieschnitzel im Haferflocken- Mantel Buttersoße mit Kräuter Tomatenreis	a,c,i,a 1,a4 1, a,a1	Pellkartoffeln Schnittlauch- quark	g,l	Semmelknödel Pilzragout Blattsalat	3, a,c,g,a 1 1, a,a1	Gemüsequiche Karotten- Krautsalat	1, a,c,j,a1 3,9, c,g,j,l	Gemüselasagne Tomatensoße	27, a,g,i,a1
kJ / kcal	2355/561		3146/754		2289/546		684/457		1662/695		2902/697		2018/479	
Suppe	Bärlauch-suppe	1,4, a,j,a1	Nudelsuppe	a,i,a1	Bohnen- cremesuppe	1,	Hirse-Suppe	1,4, a,j,a1	Zucchini- Cremesuppe	1,4, a,j,a1			Kartoffelsuppe	i
kJ / kcal	462/111		267/63		241/58		271/64		512/123				533/127	

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 Pflanzentsterinen“; 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 19

04.05.2026 bis 10.05.2026



	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
Dessert	Obst der Saison		Birnenquark	g	Grießpudding	a,g,a1	Birne		Erdbeerjoghurt	g	Obstquark	g	Zitronencreme	g
kJ / kcal	273/66		421/100		574/137		262/62		424/99		429/101		506/121	
Kuchen	Russischer Zupfkuchen	a,c,g,a 1	Rührkuchen mit Obst	1, a,c,a1	Kirsch-Sand- Bleckuchen	a,c,g,h ,a1,h2	Berliner	a,c,g,a 1	Marmor- Bleckuchen	a,c,g,a 1	Waffeln mit Apfelmus und Sahne	3, g	Obstsalat	
kJ / kcal	428/102		1154/276		1305/312		1030/247		1167/278		449/108		231/55	
Abend- essen	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.