

Kielwein-Menü KW 37

07.09.2026 bis 13.09.2026



	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	Fleischküchle Bratensoße Pürree Karottengemüse	a,c,a1 l 1,3, a,c,f,g, i,j,l i	Hähnchenbrust Rahmsoße Gnocchi Blattsalat	1, l a,c	Tortellini Käserahmsoße Parmesan Mixsalat	a,c,f,g, a1 1, a,f,g,a 1 2, c,g	Gulaschsuppe mit Kartoffelwürfel und Paprika Brötchen	l a,a1	Pan. Fisch Kartoffelsalat Remoulade Zitrone	a,d,a1 2, j 1,2,3,9, c,d,g,j	Spaghetti Hackfleischsoße Parmesan	a,c,a1 a,c,g,i, a1 2, c,g	Jägerschnitzel Pilzrahmsoße Butterspätzle Lauchrahm	a,f,g,a1 1, l 1, a,c,a1, a5 a,g,a1
kJ / kcal	1720/411		1931/458		2136/512		582*138		2140/512		2680/640		3243/777	
Menü 2	Penne Gemüsebolognese Parmesan Blattsalat	a,c,a1 1, a,i,a1 2, c,g	Kartoffel-Fenchel- Auflauf Tomatensoße	27, c,g	Kartoffelgratin Kaisergemüse	c,g	Cremige Gnocchi Pilz-Pfanne mit Spinat Mixsalat	1,2, c,g,l	Linsencurry mit Basmati- Reis Mixsalat		Grießbrei Zimt-Zucker Butter	a,g,a1 1,	Maisgrießnocken Kräutersoße Pastinaken- Karottengemüse	c,g 1, a,a1 1,
kJ / kcal	1550/369		1578/377		1014/244		1697/404		1578/375		2474/595		1683/403	
Suppe	Brokkoli- cremesuppe	1,	Nudelsuppe	a,i,a1	Karotten- cremesuppe	1, i			Erbsencremesuppe	1, a,a1	Käse- cremesuppe	1, a,g,a1	Fleischklößchen- Suppe	c
kJ / kcal	211/50		248/59		230/55				323/77		688/166		196/47	

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 Natrippökelsalz“ 18= „mit Nitrat“; 19= „mit Natrippökelsalz 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 37

07.09.2026 bis 13.09.2026



	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	Apfel		Vanillejoghurt	g	Rhabarber Erdbeergrütze	1,	Banane		Maracuja Joghurt	g	Honig Quarkspeise	g	Apfelschnee	3, g
kJ / kcal	226/52		468/111		424/100		417/100		408/97		415/98		446/106	
Kuchen	Butterkuchen	a,g,h,a 1,h1	Hefezopf	1,27, a,c,g,a 1	Käsekuchen	a,c,g,a 1	Schoko-Kokos- Blechkuchen	13, a,c,g,a 1	Nusszopf	a,c,g,h, a1,a3,h 1	Berliner	a,c,g,a 1	Schwarzwälder- Bisquitrolle	a,c,g,a 1
kJ / kcal	440/105		1126/270		509/121		2063/493		753/181		1030/247		486/117	
Abend- essen	Vesperbuffet	1,2,3,8 27, a,g,j,l, a1,a2, a3,a4	Vesperbuffet	1,2,3,8 17,27, a,g,l,a 1,a2,a 3,a4	Vesperbuffet	1,2,3,8 17,27, a,g,l,a 1,a2,a 3,a4	Vesperbuffet	1,2,3,8 10,17, 27, a,c,d,g j,l,a1,a 2,a3,a 4	Vesperbuffet	1,2,3,8, 17, a,g,l,a1 a2,a3, a4	Vesperbuffet	1,2,3,8, 9, a,g,j,l,a 1,a2,a3 a4	Vesperbuffet	1,2,3,8, 17,27, a,g,l,a1 a2,a3, a4
kJ / kcal	1825/438		1688/406		1880/452		1877/451		1925/463		1788/430		1715/412	

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.