

Kielwein-Menü KW 42

12.10.2026 bis 18.10.2026



	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	Fleischkäse gebacken Pürree Bratensoße Cordialgemüse	2,3,8,1 7,27, i,j 1,3, a,c,f,g, i,j,l i	Schweinegeschn etztes nach Gyros Art Reis Tomatensalat	1, a,a1 l	Eier Senfsoße Salzkartoffeln Erbsengemüse	c 1, a,j,a1 1,	Hühnernudeleint opf	3, a,a1	Gebratenes Fischfilet Kräuterkartoffeln Sahnesoße Mischgemüse	a,d,a1 1, a,a1 i	Panierte Schnitzel Spätzle Bratensoße Zitrone	a,a1 a,c,a1 l	Schweinebraten Biersoße Spätzle Kraut mit Speck	a,i,l a,l,a3 a,c,a1 3,8, l
kJ / kcal	1928/463		1743/416		2316/509		1200/285		1909/455		1806/432		1901/453	
Menü 2	Kartoffel Paprika Gulasch mit Brot	3, a,g,a1, a2	Maisküchle Joghurt-Dipp Feldsalat	a,c,e,f, g,h g	Spaghetti Tomatensoße Parmesan Mixsalat	a,c,a1 2, c,g	Gnocchi in roter Paprikasauce Blattsalat	1,2, c,g	Bananen Curry Basmatireis		Ofenschlupfer Vanillesoße	1,5, a,c,g,a 1 1, a,f,g,h, a1	Gegrilltes Kürbisgemüse mit Balsamico Wildreis Weißweinsoße	l 1, a,l,a1
kJ / kcal	1163/277		1863/446		1671/397		2304/548		1962/471		2747/654		2100/504	
Suppe	Graupensuppe	a,i,a3	Champignon- Creme-Suppe	1, a,a1	Lauch- cremesuppe	1, a,a1			Bohnen- cremesuppe	1,	Nudelsuppe	a,i,a1	Maultaschen- suppe	a,c,i,a1
kJ / kcal	256/61		528/127		327/78				241/57		248/59		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 Natripökelsalz“ 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 42

12.10.2026 bis 18.10.2026



	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	Birne		Grießpudding	a,g,a1	Kirschjoghurt	g	Schokopudding	g	Banane		Apfelmus	3,	Erdbeerquark	g
kJ / kcal	262/62		574/137		403/96		553/132		417/100		304/72		366/86	
Kuchen	Himbeerkuchen	a,c,g,h a1,h1	Marmorkuchen	1, a,c,g,a 1	Butterzopf mit Butter und Konfitüre	1, a,c,g,h a1,a3, h1	Käsekuchen	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		1900/456		525/2200		509/121		548/130		1177/283		620/148	
Abend- essen	Vesperbuffet	1,2,3,8 17, a,g,j,l, a1,a2, a3,a4	Vesperbuffet	1,2,3,8 , a,g,l,a 1,a2,a 3,a4	Vesperbuffet	1,2,3,8 ,9,17,2 7, a,c,g,l, a1,a2, a3,a4	Vesperbuffet	1,2,3,8 ,9, a,c,g,j,l a1,a2, a3,a4	Vesperbuffet	1,2,3,8, a,g,a1, a2,a3,a 4	Vesperbuffet	1,2,3,8, 9,17,27 , a,g,h,j,l a1,a2, a3,a4,h 7	Vesperbuffet	1,2,3,1 7,27, a,g,l,a1 a2,a3, a4
kJ / kcal	1832/440		1761/423		1773/426		1752/421		1803/433		1797/432		1759/422	

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.