Kielwein-Menü KW 49

30.11.2026 bis 06.12.2026

JOHANNITER

	Montag	Zusatzstoffe/ Allergene	Dienstag	Zusatzstoffe/ Allergene	Mittwoch	Zusatzstoffe/ Allergene	Donnerstag	Zusatzstoffe/ Allergene	Freitag	Zusatzstoffe/ Allergene	Samstag	Zusatzstoffe/ Allergene	Sonntag	Zusatzstoffe/ Allergene
Menü 1	Fleischküchle Bratensoße Pürree Rosenkohl	a,c,a1 l 1,3, a,c,f,g, i,j,l	Szegediner Gulasch Salzkartoffeln Tomatensalat	i,l 1, l	Tortellini Käserahmsoße Parmesan Karottensalat	a,c,f,g, a1 1, a,f,g,a 1 2, c,g 3, l	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 Eisbergsalat	a,c,a1 a,c,g,i, a1 2, c,g	Puten- geschnetzeltes Pilzrahmsoße Rösti Bohnensalat	1, a,l,a1 1, l 3, l
kJ / kcal	1730/413		1761/375		2181/523		582/138		2140/512		2708/647		2099/500	
Menü 2	Gemüsebologne se Penne Parmesan Blattsalat	1, a,i,a1 a,c,a1 2, c,g	Kartoffel- Kürbisauflauf Bechamel Tomatensalat	c,g 1, a,g,a1 l	Cremige Gnocchi Pilz-Pfanne mit Spinat Karottensalat	1,2, c,g,l 3, l	Kartoffelgratin Kaisergemüse Gurkensalat mit Dill	c,g	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		2339/560		1014/244		1742/415		1051/253		1643/391		1807/432	
Suppe	Brokkoli- cremsuppe	1,	Nudelsuppe	a,i,a1	Tomaten-Creme- Suppe	1,	Erbsencremesup pe	1, a,a1	Kürbissuppe	1,	Gemüse-Suppe	i	Fleischklößchen- Suppe	c
kJ / kcal	152/36		248/59		246/58		323/77		286/68		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 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 49

30.11.2026 bis 06.12.2026

JOHANNITER

	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	Schokopudding		Vanillejoghurt	g	Fruchtjoghurt-Banane	g	Milchreis mit Erdbeerenhaube	g	Maracuja Joghurt	g	Honig Quarkspeise	g	Apfelschnee	3, g
kJ / kcal	553/132	g	468/111		458/109		575/136		408/97		415/98		446/106	
Kuchen	Butterkuchen	a,g,h,a1,h1	Hefezopf	1,27, a,c,g,a1	Käsekuchen	a,c,g,a1	Schoko-Kokos-Blechkuchen	13, a,c,g,a1	Nusszopf	a,c,g,h, a1,a3,h1	Berliner	a,c,g,a1	Schwarzwälder-Bisquitrolle	a,c,g,a1
kJ / kcal	440/105		1126/270		509/121		2063/493		704/167		1030/247		486/117	
Abend-essen	Vesperbuffet	1,2,3,8,27, a,g,j,l, a1,a2, a3,a4	Vesperbuffet	1,2,3,17,27, a,g,l,a1,a2,a3,a4	Vesperbuffet	1,2,3,8,17,27, a,g,l,a1,a2,a3,a4	Vesperbuffet	1,2,3,8,10,17, 27, a,c,d,g,j,l,a1,a2,a3,a4	Vesperbuffet	1,2,3,8, 17, a,g,l,a1,a2,a3, a4	Vesperbuffet	1,2,3,8, 9, a,g,j,l,a1,a2,a3,a4	Vesperbuffet	1,2,3,8, 17,27, a,g,l,a1,a2,a3, a4
kJ / kcal	1825/438		1692/407		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.