



Kielwein-Menü KW 22

25.05.2026 bis 31.05.2026



	Montag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Dienstag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Mittwoch 	Zusatz- stoffe/ Allergene	Donnerstag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Freitag Kneipptag 	Zusatz- stoffe/ Allergene	Samstag	Zusatz- stoffe/ Allergene	Sonntag	Zusatz- stoffe/ Allergene
Menü 1	Rinderbraten Rotweinsauce Wellbandnudeln Romanesco- gemüse	a,i,l,a1 a,c,a1 1,4, a,j,a1	Schweine- geschnetzeltes 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	1115/264		1768/421		1755/416		693/254		1977/472		2065/495		1894/453	
Menü 2	Fetakäse mit Cocktailtomate Kräuterkartoffeln Knoblauchsoße	g,l 1, a,a1	Apfelstrudel Vanillesoße	5, a,c,g,h ,i,a1 1, a,f,g,h, a1	Eier Senfsoße Salzkartoffeln Erbsengemüse	c 1, a,j,a1 1, 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 Weißweinsauce	27, g,l 1, a,l,a1
kJ / kcal	1931/463		2137/506		2346/516		1894/452		2084/500		2667/636		2086/500	
Suppe	Graupensuppe	1,4, a,i,j,a1 ,a3	Champignon- Creme-Suppe	1, a,a1	Lauch- cremesuppe	1, a,a1	Nudelsuppe	1,4, a,i,j,a1	Bohnen- cremesuppe	1,			Maultaschen- suppe	a,c,i,a1
kJ / kcal	252/60		467/112		327/78		249/59		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 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 22

25.05.2026 bis 31.05.2026



	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	Eis	1, g	Grießpudding	a,g,a1	Kirschgoghurt	g	Banane		Schokopudding	g	Apfelmus	3,	Erdbeerquark	g
kJ / kcal	623/149		574/137		403/96		417/100		553/132		304/72		366/86	
Kuchen	Himbeerkuchen	a,c,g,h ,a1,h1	Marmorkuchen	1, a,c,a1	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		1720/413		2200/525		509/121		548/130		1177/283		620/148	
Abend- essen	Vesperbuffet	2,3,8,1 7, g,j,l	Vesperbuffet	1,2,3,8 , g,l	Vesperbuffet	2,3,8,1 7,27, c,g,l	Vesperbuffet	1,2,3,8 ,9,17, c,g,j,l	Vesperbuffet	1,2,3,8, g,l	Vesperbuffet	2,3,8,9, 17,27, g,h,j,l,h 7	Vesperbuffet	2,3,17, 27, g,l
kJ / kcal	746/179		647/155		659/159		650/156		699/168		677/163		638/153	

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.