

Speisewerk by WISAG

01.07.2024-07.07.2024

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schulmenü 1				
Spaghetti mit ^{Aa} Tomatensauce ^{1, F, I} Hartkäse gehobelt ^{2, C, G} Beilagensalat eigen	Hähnchenbruststreifen geg. TK ^F Champignonrahmsauce ^{1, Aa, G} Spätzle ^{Aa, C}	Allgäuer Käseschnitzel vom Schwein ^{1, 3, Aa, Ab, Ac, Aa, C, G} mit Quarkknöpfle ^{1, Aa, C} Kräuterquarkdip ^{3, 5, G, L} Zucchini gebraten	Schwäbisches Rinderschmorsteak ^{Aa, Ac, F, G, I} mit gebratenen Kartoffelwürfel und Karottenstrudel ^{Aa, C, G, I}	Seelachsfilet paniert 150g ^{Aa, D} mit Gemüserisotto ^{1, G, I} und Tomatensalat ^{3, 5, L}
Schulmenü 2				
Paniertes Sellerieschnitzel ^{Aa, I} dazu eine Kräuter-Käsesauce mit Zucchini ^{1, 2, 3, 5, Aa, F, G, I, L} und Vollkornreis	Hausgemachter Grünkernbratling ^{1, 2, Aa, C, G, I} auf Linsensalat dazu ein Joghurdip ^{3, 5, G, L} und Tomaten-Gurkensalat	Lockerer Zartweizen mit ^{1, Aa, Ac, F, I} Ratatouillegemüse dazu Fenchel- Orangensalat	Gebratene Schupfnudeln ^{Aa, C} mit sautierten Pfifferlingen ^{F, G, I} und Ofenkürbis	Gewürz- Couscous mit frischen Kräutern ^{Aa, F, G, I} dazu Pastinakenpüree ^G und Rote Bete- Fächer ^{1, 3, 5, Hc, L}
Schule Dessert (Stammessen inkl. einem Glas Wasser und einer Suppe)				
Hausgemachter Ananasquark ^G mit Haselnusskrokant ^{Hb}	Apfel rot BIO	Nusspudding ^{G, Hb} mit gehobelten Mandeln ^{Ha}	Wassermelone	Quarkmousse ^{3, 5, G, L, 13} mit Rhabarberkompott

A = enthält glutenhaltiges Getreide
(a = Weizen sowie Dinkel und Khorasan-Weizen, b = Roggen,
c = Gerste, d = Hafer);
B = enthält Krebstiere; C = enthält Ei;
D = enthält Fisch; E = enthält Erdnuss;
F = enthält Soja

G = enthält Milch (einschließlich Laktose);
H = enthält Schalenfrüchte (a = Mandeln,
b = Haselnüsse, c = Walnüsse,
d = Kaschunüsse, e = Pecannüsse,
f = Paranüsse, g = Pistazien,
h = Macadamia- oder Queenslandnüsse)

I = enthält Sellerie; J = enthält Senf;
K = enthält Sesam; L = enthält Schwefeldioxid und Sulphite
M = enthält Lupine;
N = enthält Weichtiere

1 = mit Farbstoff; 2 = mit Konservierungsstoff
3 = mit Antioxidationsmittel;
4 = mit Geschmacksverstärker;
5 = geschwefelt;
6 = geschwärzt;
7 = mit Süßungsmittel;
8 = mit einer Zuckerart und Süßungsmitteln

9 = enthält eine Phenylalaninquelle
(zusätzlich zur Angabe mit Süßungsmittel);
10 = mit Phosphat (bei Fleischerzeugnissen);
11 = mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
12 = mit Eiklar (bei Fleischerzeugnissen);
13 = mit Alkohol; 14 = chininhaltig;

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet.