

Speisewerk by WISAG KW 45



03.11.2025 bis 07.11.2025

Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 Mediterranes Putenragout ^G mit Langkornreis 1, G	Schwäbische Linsen mit ^{3, 5, 1, L} Spätzle und ^{Aa, C} Wiener Würstchen vom Schwein ^{2, 3, 10, 1, J} G	Fischfilet mit ^D Kräutersauce und ^G Ofenkartoffeln	Rindfleisch-Gemüse-Eintopf ^{Aa,} C dazu Brötchen ^{Aa} Aa, C, G	
Menü 2 Semmelknödel mit ^{Aa, C} Kaisergemüse in Rahmsauce ^{F,} _{G, I} _{1, G}	Spirellinudeln mit ^{Aa} Gemüsebolognese ^I dazu geriebenem Käse ^G und Karottensalat ^{2, 3, 8}	Kartoffelcremesuppe, ^G Milchreis mit ^G und Zimt & Zucker	Nudelauflauf mit Käse überbacken Aa, C, F, G, I dazu Tomatensauce und Coleslaw 2, 3, 8, C, F, G, J Aa, C, G	Gemüsefrikadelle mit ^{Aa, C} vegetarische Bratensauce und Salzkartoffeln ^G
Dessert Stückobst	Erdbeerjoghurt ^G	Stückobst	Apfelkuchen ^{Aa, C, G}	
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; 15 = koffeinhaltig; 16 = mit kakaohaltiger Fettglasur; 17 = mit Persipan

In unserer Küche werden alle Arten von Lebensmitteln und somit auch alle Allergene verarbeitet. Ein Übergang von Spuren dieser Stoffe auf nicht gekennzeichnete Speisen kann trotz aller Vorsicht nicht vollkommen ausgeschlossen werden.