

Speisewerk by WISAG KW 47



17.11.2025 bis 21.11.2025

Montag Menü 1 Putenragout in Paprikarahmsauce ^G mit Knöpfle ^{Aa, Aa, C} und Gurkensalat ^{2, 3, 7}	Jahrestreffen Schulkindbetreuung Dienstag Geflügelbratwurst ^{10, G, J, 11} Schulen: mit Brötchen ^{Aa, Ac} und Ketchup ^{2, 8, I, J} Kitas: mit Kartoffelsalat ^{2, 3, 5, I, J, L}	Mittwoch Reispfanne mit Hähnchenstreifen und buntem Gemüse	Donnerstag Gaisburger Marsch (Rind) Aa, C	Freitag Kibbelinge - Fischnuggets in Backteig Aa, D, J mit Kartoffelpüree G, L und Ketchup 2, 8, I, J
Menü 2 Gabelspaghetti mit Aa Tomatensauce und geriebenem Käse G Menü U3 Dessert	und Bratensauce	Blumenkohlcremesuppe, ^G Dampfnudeln ^{Aa, Ab, Ac, Ad, G} mit Vanillesauce ^{1, G}	Gnocchi mit ^{Aa} Gemüsesauce ^{F, G, I} und Beilagensalat ^{3, 5, L}	
Obststück 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	Obststück 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)	Obststück I = enthält Sellerie; J = enthält Senf; K = enthält Sesam; L = enthält Schwefeldioxid und Sulphite M = enthält Lupine; N = enthält Weichtiere	Joghurtkuchen Aa, C, G 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	Schokopudding ^G 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.