leckerbiss

Morgens geerntet -
Mittags auf den Tisch!

Speisekarte vom

23.11.2026 bis 29.11.2026

Wilhelm-Kaisen-Schule

Tag	Menü 1	Menü 2
Montag	Pasta (a,a1) / Tomaten-Sauce (g,i) / Hartkäse / Kirsch-Joghurt (g)	Pasta (a,a1) / veganes Erbsenpesto (h,h4) / Hartkäse / Kirsch-Joghurt (g)
Dienstag	Geflügel-Cevapcici (a,a1,c,g) / Ofenkartoffel / Kräuterquark (g) / Obst	Gebackener Blumenkohl (a,a1,c) / Ofenkartoffel / Kräuterquark (g) / Obst
	Salatbuffet	Salatbuffet
Mittwoch	Süßkartoffelsuppe (g,i) / Dinkelbrötchen (a,a1,a5) / Mini-Berliner (a,a1,g,c)	Pastinaken-Apfel-Suppe (g,i) / Dinkelbrötchen (a,a1,a5) / Mini-Berliner (a,a1,g,c)
Donnerstag	Fischcurry (g,d) / Wokgemüse / Reis / Obst	Gemüse-Tofu-Curry (g,f) / Wokgemüse / Reis / Obst
	Salatbuffet	Salatbuffet
Freitag	Kiosk-Verkauf	

Legende der deklarationspflichtigen Allergene und Zusatzstoffe:
a Gluten; a1 Weizen; a2 Roggen; a3 Gerste; a4 Hafer; a5 Dinkel; b Krebstiere und daraus gewonnene Erzeugnisse; c Eier und Eierzeugnisse; d Fisch und Fischerzeugnisse; e Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse; f Soja und Sojaerzeugnisse; g Milch und Milcherzeugnisse; h Schalenfrüchte und daraus gewonnene Erzeugnisse; h1 Mandeln; h2 Haselnuss; h3 Walnuss; h4 Kaschunuss; h5 Pecanuss; h6 Paranuss; h7 Pistazie; h8 Macadamianuss; i Sellerie und Sellerieerzeugnisse; j Senf und Senferzeugnisse; k Sesamsamen und Sesamsamenerzeugnisse; l Schwefeldioxid und Sulfite; m Lupine und Lupinenerzeugnisse; n Weichtiere und Weichtiererzeugnisse; 1 mit Farbstoff; 2 mit Konservierungsstoff; 3 mit Antioxidationsmittel; 4 mit Geschmacksverstärker; 5 geschwefelt; 6 geschwärzt; 7 gewachst; 8 mit Phosphat; 9 mit Süßungsmittel; 11 mit einer Zuckerart und Süßungsmittel; 12 auf Grundlage von Tafelsüße; 13 enthält eine Phenylalaninquelle (Aspartam); 14 kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken; 15 unter Schutzatmosphäre verpackt; 16 chininhaltig; 18 mit Milcheiweiß; 32 mit Stärke oder Pflanzenstärke; 33 mit Geflügelfleischanteil; 34 mit Jodsalz; 36 z.T. fein zerkleinertes Fleisch;