



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Schulmenü 1</b>				
	Ohne Gluten , mit Lactose Hähnchenbrustfilet in Geflügelrahmsauce dazu <sup>1, Aa, G</sup> Kohlrabi und Knöpfe <sup>1, 2, Aa, Aa, C</sup>	Mit Gluten , ohne Lactose Putengulasch mit Spiralnudeln und Wurzelgemüse <sup>Aa, F, G, I</sup>	Mit Gluten , ohne Lactose Spaghetti <sup>Aa</sup> mit einer Rindfleischbolognese dazu geriebener Hartkäse <sup>2, C, G</sup>	
<b>Schulmenü 2</b>				
	Mit Gluten ohne Lactose Gebratene Schupfnudeln <sup>Aa, C</sup> mit vegetarischer Bratensauce und Karottengemüse	Ohne Gluten , mit Lactose Grünkern-Gemüsebratling, <sup>Aa,</sup> <sup>C, G, I</sup> vegetarische Bratensauce mit Schwenkkartoffeln <sup>1, 2</sup>	Ohne Gluten , mit Lactose Gnocchi <sup>C, G</sup> mit Karotten Soße <sup>2, 3, F, G, I</sup> Beilagensalat	Ohne Gluten , ohne Lactose Kartoffelsuppe <sup>1, L</sup> Milchreis <sup>G</sup> H-Milch laktosefrei 3,5% 1l <sup>G</sup> mit Zimt und Zucker
<b>Schule Dessert</b>				
	Gefüllter Windbeutel mit Vanillecreme <sup>Aa, C, G</sup>	Schokoladenmousse <sup>1, 5, F, G, L</sup>	Apfelkuchen <sup>3, Aa, C, G</sup>	

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.