



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schulmenü 1				
Mit Gluten, mit Lactose Spinatknödel ^{Aa, C, G} Tomaten- ^I Frischkäsesauce und Gurkensalat ^{1, 2, Aa, F, G, I} 2, 3, 7, 8, J	Mit Gluten und Lactose Rahmkäsespätzle ^{Aa, C, G} Karottensalat kg ^{2, 3, 5, 8}	Mit Gluten, ohne Lactose Vollkornpenne mit ^{Aa} Tomatensauce und ^{1, 2, F, I} gelben Paprikasalat	ohne Lactose ,mit Gluten Gemüsepfanne mit Ebyl ^{Aa, Ac, F, I} Gurken-Soja-Joghurt ^{3, F}	mit Gluten , ohne Laktose Schwäbische Linsen mit ^{F, I} Spätzle und ^{Aa, C} Geflügel Wiener Würstchen ^{2, 3, 10, J}
Schulmenü 2				
Ohne Gluten, Ohne Lactose Gegrillte Hähnchenbrust mit Erbsen-Karottengemüse in heller Sauce und ^{1, 2} Vollkornreis	ohne Gluten, ohne Lactose Rinderbraten in Sauce mit Kohlrabigemüse und Rosmarinkartoffeln	Ohne Gluten, mit Lactose Im Ofen geb. Seelachsfilet mit ^D Kartoffelpüree und ^G ZucchiniGemüse in Rahm ^G	Ohne Gluten, mit Lactose Putengeschnetzeltes "Züricher Art" Berner Rösti	
Schule Dessert				
	(Stammessen inkl. einem Glas Wasser und einer Suppe) Bananenquark ^G		Ananas in Würfeln	
Obstdessert				
Obstkorb Stück		Obstkorb Stück		

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.