



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag				
Schulmenü 1								
Ohne Gluten, mit Lactose Süßkartoffelgnocchis mit Käsesauce ^{G, I} dazu einen Spinatsalat mit Kirschtomaten	Mit Gluten und Lactose Mediterraner Nudelauflauf mit Gemüse und Mozzarella ^{1, 2, Aa, G}	Ohne Gluten, mit Lactose BIO Kartoffelklößchen mit Kürbissauce ^G Wirsinggemüse in Rahm ^G	Mit Gluten, ohne Lactose Knöpfle-Pfanne mit ^{Aa, Aa, C} Schnittlauchsauce und ^{1, 2, F, I} herbstlichem Gemüse	Mit Gluten und Lactose Gemüseschmarrn mit ^{Aa, C, G} Zitronen-Joghurdip und ^G Tomaten-Gurkensalat angemacht ^{3, 5, L}				
Schulmenü 2								
Ohne Gluten, ohne Lactose Hähnchengeschnetzeltes mit Champignons ³ ^{S, F, L} Paprikagemüse ^{1, 2} Basmatireis BIO	Ohne Gluten, ohne Lactose Seelachsragout mit Wurzelgemüse und Salzkartoffeln ^{D, F, I}	Mit Gluten, ohne Lactose Rindergeschnetzeltes Keule Pap Spätzle ^{1, 2, Aa, C} Beilagensalat	Ohne Gluten, mit Lactose Putenbrust gebraten mit Bratensauce dazu Karotten-Kartoffelstampf ^{1, 2, G}					
Schule Dessert								
Gemüsekorb	#####	Heidelbeerjoghurt ^G	#####	Apfel Crumble ^{3, Ad, G}	#####	Zitronenkuchen ^{1, Aa, C, G, 13}	#####	#####
Obstdessert								
Obstkorb Stück								

Lunchpaket

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.