



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schulmenü 1				
Ohne Gluten , mit Lactose Pfannengyros von der Pute mit Tzaziki, ^G Butterreis und ^G Gurkensalat ^{3, 5, 7, J, L}	Mit Gluten, ohne Lactose, mit Schweinefleisch Maultaschen mit ^{10, Aa, C, F, I, J} Bratensauce und Kartoffelsalat ^{1, 2, 3, 5, I, J, L}	Ohne Gluten , mit Lactose Geflügelbratwurst mit ^{2, 10, G, J, 11} Bratensauce, Kartoffelpüree und ^G Erbsengemüse ^{1, 2}	Mit Gluten, mit Lactose Lasagne mit Lachs und Spinat ^{Aa, C, D, G}	
Schulmenü 2				
Mit Gluten, ohne Lactose Sojabolognese mit ^F Bandnudeln und ^{Aa, C} geriebenem Hartkäse ^{2, C, G}	Ohne Gluten , mit Lactose Gebratene Gnocchi mit ^{C, G} Gemüse-Sahnesauce ohne Gluten ^{1, 2, F, G, I} Beilagensalat	Mit Gluten , Ohne Lactose Vegetarischer Linsen-Bratling ^{2, 3, 8, Aa, Ab, Ac, Ad, C, F, G, I, J, K} mit Djuwetschreis ^{F, I} Weißkrautsalat ^{3, 5, L}	Ohne Gluten , ohne Lactose Rote Linsenpfanne mit Kartoffeln ^{2, 3, F, I} Sojajoghurt dip mit Minze ^{3, F}	Mit Gluten , mit Lactose Eierpfannkuchen mit ^{Aa, C, G} Blumenkohlgemüse ^G in Kräutersauce ^G
Schule Dessert				
Gemüsekorb	Obstsalat ³			
Obstdessert				
Obstkorb Stück		Obstkorb Stück	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.