



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Schulmenü 1				
Mit Gluten, ohne Laktose Schwäbische Linsen mit ^{1, 2, 3, 5,} Aa, F, I, L Spätzle und ^{Aa, C} Geflügel Wiener Würstchen ^{2, 3,} ^{10, J}	Ohne Gluten, mit Laktose Putengyros mit Tsatsiki und Butterreis ^{3, 5, G, L}	Mit Gluten, mit Laktose Kötbullar (Schwein) mit Rahmsauce, Kartoffelpüree und Preiselbeeren ^{3, 7, Aa, Ab, Ac, C, F, G,} ^{I, J}	ohne Gluten, ohne Laktose Bratkartoffel mit Siedfleisch (Rind) und Zwiebel dazu ^{7, I, J} Beilagensalat	
Schulmenü 2				
	Ohne Gluten, ohne Laktose Chili sin Carne dazu ^F parboiled Reis	Mit Gluten, ohne Käse laktosfrei Spirellinudeln mit ^{Aa} Linsenbolognese und ^I geriebenem Käse ^G	Ohne Brötchen glutenfrei, ohne Laktose Wirsing Eintopf mit ^{F, I, L} BIO Brötchen ^{Aa}	Ohne Gluten, mit Laktose Kartoffelcremesuppe, ^{F, G, I} Milchreis mit ^G Zimt & Zucker
Dessert Schule				
Stückobst für Dessert	Vanillepudding ^G	Mini Berliner mit Himbeerfüllung ^{Aa, C}	Stückobst für Dessert	

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.