

# DIE SCHULKÜCHE

Datum	Vollkost	Vegetarisch
24.06.2024 Montag	Köttbullar ** in Rahmsoße mit Salzkartoffeln und knackigem Salat <sup>36</sup>	Gemüseköttbullar <sup>32</sup> in Rahmsoße mit Salzkartoffeln und knackigem Salat <sup>36</sup>
	<b>Laktosefrei</b> Köttbullar ** in Rahmsoße mit Salzkartoffeln und knackigem Salat und Vinaigrette	<b>Glutenfrei</b> Köttbullar** in Rahmsoße mit Salzkartoffeln und knackigem Salat <sup>36</sup>
25.06.2024 Dienstag	Spirelli <sup>30 Weizen</sup> mit Pilzcremesoße und Gurken zum Knabbern	Spirelli <sup>30 Weizen</sup> mit Pilzcremesoße und Gurken zum Knabbern
	<b>Laktosefrei</b> Spirelli <sup>30 Weizen</sup> mit Pilzcremesoße und Gurken zum Knabbern	<b>Glutenfrei</b> Spirelli mit Pilzcremesoße und Gurken zum Knabbern
26.06.2024 Mittwoch	Hähnchencurry mit körnigem Reis und knackigem Salat und Himbeerdressing <sup>39</sup>	Valess Curry <sup>32 36 30 Weizen</sup> mit körnigem Reis und knackigem Salat mit Himbeerdressing <sup>39</sup>
	<b>Laktosefrei</b> Hähnchencurry mit körnigem Reis und knackigem Salat und Himbeerdressing <sup>39</sup>	<b>Glutenfrei</b> Hähnchen- Curry mit körnigem Reis und knackigem Salat mit Orangendressing <sup>39</sup>
27.06.2024 Donnerstag	Nudeln <sup>30 Weizen</sup> mit Tomatensoße <sup>38</sup> und geriebenem Käse	Nudeln <sup>30 Weizen</sup> mit Tomatensoße <sup>38</sup> und geriebenem Käse
	<b>Laktosefrei</b> Nudeln <sup>30 Weizen</sup> mit Tomatensoße <sup>38</sup> und geriebenem Käse	<b>Glutenfrei</b> Nudeln mit Tomatensoße <sup>38</sup> und geriebenem Käse
28.06.2024 Freitag	Backfisch <sup>30 Weizen,32</sup> mit Stampfkartoffeln <sup>36</sup> und Gurkensalat <sup>36</sup>	Gemüsebagel <sup>30 Weizen,38</sup> mit Stampfkartoffeln <sup>36</sup> und Gurkensalat <sup>36</sup>
	<b>Laktosefrei</b> Fischfilet Natur mit Stampfkartoffeln und Gurkensalat mit Vinigrette	<b>Glutenfrei</b> Fischfilet Natur mit Stampfkartoffeln <sup>36</sup> und Gurkensalat <sup>36</sup>

Geflügel \* Rind \*\* Vegetarisch\*\*\*

<sup>1</sup> mit Farbstoff <sup>2</sup> mit Konservierungsstoffen <sup>3</sup> Antioxidationsmittel <sup>4</sup> mit Geschmacksverstärker <sup>5</sup> mit Süßungsmittel <sup>6</sup> geschwefelt <sup>7</sup> mit Phosphat <sup>8</sup> geschwärzt

<sup>30</sup> glutenhaltiges Getreide <sup>31</sup> Krebstiere <sup>32</sup> Eier <sup>33</sup> Fisch <sup>34</sup> Erdnüsse <sup>35</sup> Soja <sup>36</sup> Milch <sup>37</sup> Schalenfrucht <sup>38</sup> Sellerie <sup>39</sup> Senf <sup>40</sup> Sesam <sup>41</sup> Schwefeldioxid <sup>42</sup> Lupine <sup>43</sup> Weichtiere

Da in unserer handwerklich arbeitenden Küche sämtliche Allergene verarbeitet werden, kann auch trotz großer Sorgfalt, eine Kreuzkontamination folgender Allergene: Gluten, Erdnüsse, Soja, Milch, Schalenfrucht, Sellerie, Senf, Sesam und Lupine nicht ausgeschlossen werden. Kinder mit Allergien oder bestimmten Unverträglichkeiten erhalten auf Anfrage ein extra verpacktes Essen.