

DIE SCHULKÜCHE

Datum	Vollkost	Vegetarisch
01.07.2024 Montag	Kartoffelgratin ^{32, 36} mit bunter Gemüseplatte	Kartoffelgratin ^{32,36} mit bunter Gemüseplatte
	Laktosefrei Kartoffelgratin mit bunter Gemüseplatte	Glutenfrei Kartoffelgratin ^{36,32} mit bunter Gemüseplatte
02.07.2024 Dienstag	Geschnetzeltes ^{*** 35} in dunkler Soße mit Reis und knackiger Salat ³⁶	Geschnetzeltes ^{*** 35} in dunkler Soße mit Reis und knackiger Salat ³⁶
	Laktosefrei Geschnetzeltes ^{*** 35} in dunkler Soße mit Reis und knackiger Salat mit Vinigette	Glutenfrei Geschnetzeltes ^{*** 35} in dunkler Soße mit Reis und knackiger Salat
03.07.2024 Mittwoch	Gyros* mit Fladenbrot ^{30 Weizen} und Krautsalat ^{3,36} Tzatziki ³⁶	Gyros*** ^{30 Weizen} ³⁶ mit Fladenbrot ^{30 Weizen} und Krautsalat ^{3,36} Tzatziki ³⁶
	Laktosefrei Gyros*Fladenbrot ^{30 Weizen} und Krautsalat ³ ,und Tzatziki	Glutenfrei Gyros* mit Chiabattabrötchen und Krautsalat ^{3,36} Tzatziki ³⁶
04.07.2024 Donnerstag	Spirelli ^{30 Weizen} mit Gemüsebolognese ³⁸ und geriebenem Käse	Spirelli ^{30 Weizen} mit Gemüsebolognese ³⁸ und geriebenem Käse
	Laktosefrei Spirelli ^{30 Weizen} mit Gemüsebolognese ³⁸ und geriebenem Käse	Glutenfrei Spirelli mit Gemüsebolognese ³⁸ und geriebenem Käse
05.07.2024 Freitag	Hot Dog*Buffet (Würstchen*, Brötchen ^{30 Weizen} Röstzwiebeln, saure Gurken, Ketchup)	Hot Dog Buffet (Würstchen*** ^{35,37,38,} Brötchen ^{30 Weizen} Röstzwiebeln, saure Gurken, Ketchup)
	Laktosefrei Hot Dog*Buffet (Würstchen*, Brötchen ^{30 Weizen} Röstzwiebeln, saure Gurken, Ketchup)	Glutenfrei Hot Dog*Buffet (Würstchen*, Brötchen Röstzwiebeln, saure Gurken, Ketchup)

Geflügel * Rind ** Vegetarisch***

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

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