

# DIE SCHULKÜCHE

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

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.