



Tag	09.07.-14.07.18	16.07.-21.07.18	23.07.-27.07.18	30.07.-03.08.18
Montag	Pizzakartoffeln (g) Reisauflauf (g) mit Zimt und Beerensauce	Karotten-Orangen-Suppe dazu Semmel (g) Grießschnitten (a,g)	Projekttag Super Bowls (für angemeldete Schüler)	Ferien
Dienstag	Vegetarische Pflanzlerl (a,c) mit Sommergemüse (g) Obst	Nudelauflauf (a,g) mit Erbsen und Schinken/ ohne Schinken Sommersalat	Projekttag Sushi (für angemeldete Schüler)	Ferien
Mittwoch	Maultaschen (a,c) Gemüsemaultaschen mit Kartoffelsalat und Blattsalat	Hackbällchen in würziger Sauce mit Couscous (a) Karottensalat mit Sonnenblumenkernen Nachtisch Obst	Schulveranstaltungen kein Mittagessen	Ferien
Donnerstag	Putengeschnetzeltes in Kokossauce mit Naturreis vegetarisch Karottengemüse in Kokossauce mit Naturreis Fruchtjoghurt (g)	Reiberdatschi mit Apfelmus oder Kräuterquark (g) Gemügesticks Smoothie (g)	Schulveranstaltungen kein Mittagessen	Ferien
Freitag	Griechischer Salat mit Schafskäse (g) Baguette (a) Vanillepudding (a,g)	Schulveranstaltungen Snacks und Salate im Glas	Letzter Schultag Wir wünschen Euch schöne Ferien	Ferien

Allergene: a = glutenhaltiges Getreide, b = Krebstiere u. Erzeugnisse, c = Eier und Eierzeugnisse, d = Fisch und Fischerzeugnisse, e = Erdnüsse und Erdnusserzeugnisse, f = Sojabohnen und Erzeugnisse, g = Milch und Milcherzeugnisse, h = Schalenfrüchte, (Mandeln, Haselnüsse, Cashew, Pekannüsse, Paranüsse, Pistazien, Macadamianüsse), i = Sellerie und Sellerieerzeugnisse, k = Senf und Senferzeugnisse, l = Sesam und Sesamerzeugnisse, m = Schwefeldioxid und Sulphite, n = Lupinen und Lupinerzeugnisse, o = Weichtiere und Erzeugnisse
Preis pro Gericht: 4,50 Euro. Wir kochen täglich frisch und verwenden keinerlei Zusatzstoffe, Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker. Für Vegetarier täglich ein vegetarisches Gericht erhältlich, Nahrungsmittelunverträglichkeiten einzelner Schüler werden auf Wunsch berücksichtigt.