



Wilhelmsschule

14. bis 18. September 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Rigatoni mit hausgemachter Tomatensoße und geriebenem Käse 7a,13
Dienstag	Gebratene Hähnchenbrust, dazu Rösti, Brokkoli und helle Kräutersoße 7a,13
Mittwoch	Pizza vegetarisch belegt nach Art des Hauses 1,7a,9,13
Donnerstag	Paniertes Putenschnitzel mit Kartoffeln und Rahm-Kohlrabi 7a,13
Freitag	Panierte Fischstäbchen (Alaska-Seelachs) mit Salzkartoffeln und Spinat 7a,13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Wilhelmsschule

21. bis 25. September 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Spiralnudeln mit Rindfleischbolognese und geriebenem Käse 7a,13
Dienstag	Kötbullar - Rindfleischbällchen in Preiselbeerrahmsoße und Kartoffelpüree 7a,13,18
Mittwoch	Möhreneintopf mit frischem Fladenbrot 7a
Donnerstag	Paniertes Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat und Remouladensoße 7a,10,13
Freitag	Geflügel-Currywurst mit Wedges Kartoffeln 7a

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Wilhelmsschule

28. September bis 02. Oktober 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	<p>Putenbrustfilet "Napoli" feine Putenstreifen in Kräuter-Tomatensoße mit Nudeln</p> <p>13</p>
Dienstag	<p>Geflügelbratwürstchen mit Kartoffelpüree und Mischgemüse</p> <p>13,16,18</p>
Mittwoch BIO-TAG	<p>Geflügelfrikadelle in Rahmsoße dazu Reis</p> <p>Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren</p> <p>7a,13</p>
Donnerstag BIO-TAG	<p>Spaghetti mit Tomatensoße und geriebenem Käse</p> <p>Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren</p> <p>7a,13</p>
Freitag BIO-TAG	<p>Suppe & Kaiserschmarrn (Pfannkuchenstücke) mit Apfelmus</p> <p>Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren</p> <p>7a,9,13</p>

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Wilhelmsschule

05. bis 09. Oktober 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

<p>Montag BIO-TAG</p>	<p>Tortellini mit Rindfleischfüllung in Tomatensoße Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren</p> <p>7a,9,13</p>
<p>Dienstag BIO-TAG</p>	<p>Indischer Linsentopf (Daal) mit Reis Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren</p> <p>7a,9,13</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Hähnchen-Schaschlikpfanne mit Reis und grünen Bohnen</p> <p>13</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Rigatoni mit Möhren, Tomaten und Rinderhackfleisch</p> <p>13</p>
<p>Freitag</p>	<p>Brokkoli- & Möhrengemüse mit holländischer Soße und Salzkartoffeln</p> <p>7a,9</p>

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Wilhelmsschule 12. bis 16. Oktober 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Gebratenes Hokifilet (Seehecht) mit holländischer Soße und Petersilienkartoffeln 7a,9
Dienstag	Suppe & Milchreis mit Früchtekompott 7a,9,13
Mittwoch	Indisches Curryhuhn mit Basmatireis 13
Donnerstag	Gebratener Hähnchenspieß mit Rahmsoße, Kartoffelkroketten und grüne Bohnen 13
Freitag	Spaghetti mit Rindfleischbolognese und geriebenem Käse 7a,13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Wilhelmsschule 19. bis 23. Oktober 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Pierogi-Teigtaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung auf buntem Gemüse in Sahnesoße 7a,13
Dienstag	Paniertes Putenschnitzel mit Spätzle und Möhrenrahmgemüse 7a,9,13
Mittwoch	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Bulgur und buntem Gemüse 7a,13
Donnerstag	Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Käse überbacken 7a,9,13
Freitag	Überraschungessen

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Wilhelmsschule

02. bis 06. November 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle und Putenwiener 4,7a,16
Dienstag	Rahmspinat mit gebackenen Kartoffelscheiben und kleinem Eieromlett 9,13
Mittwoch BIO-TAG	Pennnudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren 7a,13
Donnerstag BIO-TAG	Messir Wot- Afrikanische Linsen mit Reis Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren 7a,13
Freitag BIO-TAG	Chicken Wings mit Gemüse-Sahnekartoffeln Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren 7a,13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Wilhelmsschule

09. bis 13. November 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

<p>Montag BIO-TAG</p>	<p>Pizza "Margarita" mit Tomate und Mozzarella Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren</p> <p>7a,13</p>
<p>Dienstag BIO-TAG</p>	<p>Rinderfrikadelle mit Reis und Rahmsoße Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren</p> <p>7a,13</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Hähnchenpiccata mit Tomatenspagehetti</p> <p>7a,9,13</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Suppe & Dampfnudeln mit Vanillasoße</p> <p>3,7a,9,13</p>
<p>Freitag</p>	<p>Kartoffel-Karottengratin</p> <p>13</p>

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Wilhelmsschule

16. bis 20. November 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	"Fish & Chips" Fischnuggets im Backteig mit Dukatenchips (Kartoffel) und Erbsen 7a
Dienstag	Rindfleischmaultaschen in der Brühe mit buntem Kartoffelsalat 3,7a,9,15
Mittwoch	Höhrnchennudeln mit Gemüsebolognese und Parmesan 7a,13
Donnerstag	Gegrillte Hähnchenhaxen mit Tomatendip und Gemüsereis 7a,13
Freitag	Rindfleischbällchen mit Zucchini, Paprika und Tomate in würziger Soße dazu Kartoffelkroketten 7a,9

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Wilhelmsschule

23. bis 27. November 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	Chili con Carne Rinderhackfleischtopf mit Kidneybohnen dazu Reis
Dienstag	Hähnchenkebab mit Gemüse-Cous Cous und Naturjoghurt 7a,3,13
Mittwoch	Mascarpone-Macaroni kurze Macaroni mit Broccoli, Karotten und Käse überbacken 7a,13
Donnerstag	Kartoffeleintopf mit Gemüse und Fladenbrot 7a,13
Freitag	Chicken Nuggets - Gebackene Hähnchenstücke mit Pommes frites, Ketchup und Majonaise 7a,13

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Wilhelmsschule

30. November bis 04. Dezember 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

Montag	<p>Rigatoni "Carbonara Art" mit heller Soße und Putenschinken</p> <p>7a,13</p>
Dienstag	<p>Vegetarische Pizza</p> <p>7a,13</p>
Mittwoch BIO-TAG	<p>Vegetarische Maultaschen in Spinat-Sahnesoße Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren</p> <p>7a,9</p>
Donnerstag BIO-TAG	<p>Geflügelfrikadelle in Tomaten-Rahmsauce dazu Reis Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren</p> <p>4</p>
Freitag BIO-TAG	<p>Mediterranes Nudelgratin mit Maccaroni und Gemüse Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren</p> <p>7a,9,13</p>

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Wilhelmsschule

07. bis 11. Dezember 2020

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1
inkl. Beilagensalat

<p>Montag BIO-TAG</p>	<p>Chicken Wings mit Gemüsereis und Joghurt Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren</p> <p>7a,13</p>
<p>Dienstag BIO-TAG</p>	<p>Vegetarischer Linsentopf mit Spätzle Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren</p> <p>7a,9</p>
<p>Mittwoch</p>	<p>Hokifilet (Seehecht) mit Kartoffeln und Senfsoße</p> <p>7a,13,16</p>
<p>Donnerstag</p>	<p>Putengeschnetzeltes Napoli in Tomatensoße dazu Höhrnchennudeln</p> <p>7a</p>
<p>Freitag</p>	<p>Rinderfrikadelle mit Pommes frites und Paprikasoße</p> <p>7a,13</p>

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

Bei michaelschmittgastro bieten wir an unseren Bio-Tagen, soweit nicht anders gekennzeichnet alle Produkte zum Mittagessen in reiner Bio-Qualität DE-ÖKO-006



Kennzeichnung

Die uns gemeldeten Allergien und Unverträglichkeiten werden selbstverständlich beachten, jedoch können bei bestimmten Lebensmittel Spuren von Allergenen vorhanden sein.

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Nitritpökelsalz
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßstoff

Allergene

- 7 Glutenhaltiges Getreide
(a.Weizen,b.Roggen,c.Gerste,d.Hafer,e.Dinkel,f.Kamut)
- 8 Krebstiere
- 9 Eier
- 10 Fisch
- 11 Erdnüsse
- 12 Soja
- 13 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- 14 Schalenfrüchte
(a.Mandel,b.Haselnuss,c.Walnuss,d.Cashew,e.Pecan-,f.Para-,g.Pistazie,h.Macadamia- und Queenslandnuss)
- 15 Sellerie
- 16 Senf
- 17 Sesamsamen
- 18 Schwefeldioxid und Sulfite-Konzentration
- 19 Lupinen
- 20 Weichtiere

**Backwaren zum Mittagessen/Snack
enthalten in der Regel 7a,7b,7c,7d,13
Gemeldete Allergien/Unverträglichkeiten werden
bei der Zubereitung und Ausgabe der Speisen beachtet.**