





## Wilhelmsschule

**16. bis 20. März 2020**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke  
mit ofenfrischem Brot

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	<p>Rigatoni "Carbonara Art" mit heller Soße und Putenschinken</p> <p>7a,13</p>
<b>Dienstag</b>	<p>Spinatknödel mit buntem Gemüse in Sahnesoße</p> <p>7a,9</p>
<b>Mittwoch</b> <b>BIO-TAG</b>	<p>Vollkornnudeln mit Gemüse-Sahnesoße Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren</p> <p>7a,9</p>
<b>Donnerstag</b> <b>BIO-TAG</b>	<p>Geflügelfleischbällchen in Tomaten-Rahmsoße dazu Reis Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren</p> <p>4</p>
<b>Freitag</b> <b>BIO-TAG</b>	<p>Cannelloni mit Rindfleischfüllung in Tomatensoße 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**

[MICHAEL  
SCHMITT]

*gastro*



## Wilhelmsschule

**23. bis 27. März 2020**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke  
mit ofenfrischem Brot

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b> <b>BIO-TAG</b>	Mediterranes Nudelgratin mit Macceroni und Gemüse <small>Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren</small>  7a,9,13
<b>Dienstag</b> <b>BIO-TAG</b>	Vegetarischer Linsentopf mit Spätzle <small>Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren</small>  7a,9
<b>Mittwoch</b>	Panierte Hähnchenschnitzel mit Kartoffeln, Soße und Brokkoli  7a,9,13
<b>Donnerstag</b>	Putengeschnetzeltes Napoli in Tomatensoße dazu Höhrnchennudeln  7a
<b>Freitag</b>	Hähnchen-Hamburger mit Kartoffelecken und Farmersalat  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

**29. März bis 03. April 2020**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke  
mit ofenfrischem Brot

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	Grüne Bandnudeln mit Gemüsebolognese und geriebenem Käse  7a,13
<b>Dienstag</b>	Gebatener Hähnchenspieß mit Rahmsoße, Langkornreis und grüne Bohnen  13
<b>Mittwoch</b>	Spaghetti mit Rindfleischbolognese und geriebenem Käse  7a,13
<b>Donnerstag</b>	Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle und Putenwiener  4,7a,16
<b>Freitag</b>	Geflügel-Currywurst mit Pommes frites  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**



## 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.**