



## Wilhelmsschule

**28. März bis 01. April 2022**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	Rigatoni mit hausgemachter Tomatensoße und geriebenem Käse  7a,13
<b>Dienstag</b>	Gebratene Hähnchenbrust, dazu Rösti, Brokkoli und helle Kräutersoße  7a,13
<b>Mittwoch</b>	Pizza vegetarisch belegt nach Art des Hauses  1,7a,9,13
<b>Donnerstag</b>	Paniertes Putenschnitzel mit Kartoffeln und Rahm-Kohlrabi  7a,13
<b>Freitag</b>	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

### 04. bis 08. April 2022

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	Spiralnudeln mit Gemüse-Sahnesoße und geriebenem Käse  7a,13
<b>Dienstag</b>	Kötbullar - Rindfleischbällchen in Preiselbeerrahmsauce und Kartoffelpüree  7a,13,18
<b>Mittwoch</b>	Schwäbischer Linseneintopf mit Eierspätzle  7a,9,13
<b>Donnerstag</b>	Geflügel-Currywurst mit Langkornreis  5
<b>Freitag</b>	"Hot Dog" Putenwürstchen im Brötchen mit viel frischem Salat  4,7a

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 11. bis 15. April 2022

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	<p>Putenbrustfilet "Napoli" feine Putenstreifen in Kräuter-Tomatensauce mit Nudeln</p> <p>13</p>
<b>Dienstag</b> <b>BIO-TAG</b>	<p>Indischer Linsentopf (Daal) mit Reis</p> <p>Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren</p> <p>7a,9,13</p>
<b>Mittwoch</b> <b>BIO-TAG</b>	<p>Geflügelfrikadelle in Rahmsauce dazu Reis</p> <p>Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren</p> <p>7a,13</p>
<b>Donnerstag</b>	Kein Essen
<b>Freitag</b>	Kein Essen

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 25. bis 29. April 2022

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	Spaghetti mit Tomatensoße und geriebenem Käse  7a,13
<b>Dienstag</b>	Geflügelbratwürstchen mit Kartoffelpüree und Mischgemüse  13,16,18
<b>Mittwoch</b>	Hähnchen-Schaschlikpfanne mit Reis und grünen Bohnen  13
<b>Donnerstag</b>	Rigatoni mit Möhren, Tomaten und Rinderhackfleisch  13
<b>Freitag</b>	Brokkoli- & Möhrengemüse mit holländischer Soße und Salzkartoffeln  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 02. bis 06. Mai 2022

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	Gebratenes Hokifilet (Seehecht) mit holländischer Soße und Petersilienkartoffeln  7a,9
<b>Dienstag</b>	Suppe & Milchreis mit Früchtekompott  7a,9,13
<b>Mittwoch</b>	Indisches Curryhuhn mit Basmatireis  13
<b>Donnerstag</b>	Gebratener Hähnchenspieß mit Rahmsoße, Kartoffelkroketten und grüne Bohnen  13
<b>Freitag</b>	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 09. bis 13. Mai 2022

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle und Putenwiener  4,7a,16
<b>Dienstag</b> <b>BIO-TAG</b>	Rinderfrikadelle mit Reis und Rahmsoße Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren  7a,13
<b>Mittwoch</b> <b>BIO-TAG</b>	Pennnudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren  7a,13
<b>Donnerstag</b> <b>BIO-TAG</b>	Dal Indisches Linsengericht mit Reis Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren  7a,13
<b>Freitag</b> <b>BIO-TAG</b>	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 16. bis 20. Mai 2022

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b> <b>BIO-TAG</b>	<p>Pizza "Margarita" mit Tomate und Mozzarella</p> <p>Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren</p> <p>7a,13</p>
<b>Dienstag</b>	<p>Rahmspinat mit gebackenen Kartoffelscheiben und kleinem Eieromlett</p> <p>9,13</p>
<b>Mittwoch</b>	<p>Hähnchenpiccata mit Tomatenspagehetti</p> <p>7a,9,13</p>
<b>Donnerstag</b>	<p>Suppe &amp; Dampfnudeln mit Vanillasoße</p> <p>3,7a,9,13</p>
<b>Freitag</b>	<p>Rindfleischbällchen mit Zucchini, Paprika und Tomate in würziger Soße dazu Kartoffelkroketten</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 23. bis 27. Mai 2022

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	Pierogi-Teigtaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung auf buntem Gemüse in Sahnesoße  7a,13
<b>Dienstag</b>	Paniertes Putenschnitzel mit Spätzle und Möhrenrahmgemüse  7a,9,13
<b>Mittwoch</b>	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Bulgur und buntem Gemüse  7a,13
<b>Donnerstag</b>	Kein Essen
<b>Freitag</b>	Kein Essen

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. Mai bis 03. Juni 2022**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	"Backfisch" Seelachs im Backteig mit Dukatenchips (Kartoffel) und Erbsen  7a
<b>Dienstag</b>	Rindfleischmaultaschen in der Brühe mit buntem Kartoffelsalat  3,7a,9,15
<b>Mittwoch</b>	Höhrnchennudeln mit Gemüsebolognese und Parmesan  7a,13
<b>Donnerstag</b>	Gegrillte Hähnchenhaxen mit Tomatendip und Gemüsereis  7a,13
<b>Freitag</b>	Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Käse überbacken  7a,9,13

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 20. bis 24. Juni 2022

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	Chili con Carne Rinderhackfleischtopf mit Kidneybohnen dazu Reis
<b>Dienstag</b>	Hähnchenkebab mit Gemüse-Cous Cous und Naturjoghurt  7a,3,13
<b>Mittwoch</b>	"Rigatoni ""a la Tina"" mit feinem Schafskäse, Kirschtomaten, Oregano und Olivenöl"  7a,13
<b>Donnerstag</b>	Kartoffeleintopf mit Gemüse und Fladenbrot  7a,13
<b>Freitag</b>	Chicken Nuggets - Gebackene Hähnchenstücke mit Pommes frites, Ketschup 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

### 27. Juni bis 01. Juli 2022

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	<p>Rigatoni "Carbonara Art" mit heller Soße und Putenschinken</p> <p>7a,13</p>
<b>Dienstag</b> <b>BIO-TAG</b>	<p>Vegetarischer Linsentopf mit Spätzle</p> <p>Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren</p> <p>7a,9</p>
<b>Mittwoch</b> <b>BIO-TAG</b>	<p>Vegetarische Maultaschen in Spinat-Sahnesoße</p> <p>Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren</p> <p>7a,9</p>
<b>Donnerstag</b> <b>BIO-TAG</b>	<p>Geflügelfrikadelle in Tomaten-Rahmsauce dazu Reis</p> <p>Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren</p> <p>4</p>
<b>Freitag</b> <b>BIO-TAG</b>	<p>Mediterranes Nudelgratin mit Maccaroni und Gemüse</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 04. bis 08. Juli 2022

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b> <b>BIO-TAG</b>	<p>Chicken Wings mit Gemüsereis und Joghurt</p> <p>Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren</p> <p>7a,13</p>
<b>Dienstag</b>	<p>Vegetarische Pizza</p> <p>7a,13</p>
<b>Mittwoch</b>	<p>Hokifilet (Seehecht) mit Kartoffeln und Senfsoße</p> <p>7a,13,16</p>
<b>Donnerstag</b>	<p>Putengeschnitztes Napoli in Tomatensoße dazu Höhrnchennudeln</p> <p>7a</p>
<b>Freitag</b>	<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.**