

Deine Menükarte der nächsten Woche in der Heliosschule!

Speiseplan 10.01.2022 – 14.01.2022

Kolping Caterer

	Montag	Dienstag	Mittwoch: WUNSCHESSEN	Donnerstag	Freitag
	Vegetarisch bzw. Geflügel	Vegetarisch	Vegetarisch bzw. Rind	Vegetarisch bzw. Geflügel	Vegetarisch bzw. Fisch
Menu	Gemüse - Frikassee (F) oder Hühner - Frikassee (F)	Kartoffelsuppe mit Veggie-Einlage (E,A,F)	Gemüselasagne (A,F,E) oder Rindfleischlasagne (A,F,E)	Veggie Bratwurst (A,L) oder Bratwurstkringel	Gemüsestäbchen (A,I) oder Fischstäbchen (A,B)
Beilage	Reis			Kartoffel-Möhren untereinander (F)	Butterkartoffeln
Salat/ Gemüse	Erbsen und Möhren	Bäckerbrötchen (A)	Mixsalat		Gurkensalat (F)
Dessert	Obst			Schokopudding (F)	

Wir verwenden keine Produkte aus Schweinefleisch!

Allergene	Zusatzstoffe
A. Getreideprodukte	Nr. 1 mit Konservierungsstoff
B. Fisch	Nr. 2 mit Farbstoff
C. Krebstiere	Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
D. Schwefeldioxide/Sulfite	Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
E. Sellerie	Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
F. Milch und Laktose	Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
G. Sesamsamen	Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
H. Nüsse	Nr. 8 mit Phosphat
I. Eier	Nr. 9 geschwefelt
J. Lupinen	Nr. 10 chininhaltig
K. Senf	Nr. 11 coffeinhaltig
L. Soja	Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
M. Weichtiere	Nr. 13 geschwärzt
N. Erdnüsse	Nr. 14 gewachst
	Nr. 15 gentechnisch verändert