

Deine Menükarte der nächsten Woche in der Heliosschule!

Speiseplan 28.11.2022 – 02.12.2022

Kolping Caterer (spontane Änderungen vorbehalten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vegetarisch	Vegetarisch bzw. Geflügel	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch bzw. Fisch
Menu	Chili sin carne (L)	Veggie Cordon Bleu (A,F) oder Cordon Bleu (A,F)	Ricotta-Spinat-Tortellini in Tomatenrahmsauce (A,F)	Kartoffelsuppe (E,A)	Spinat-Dinkelplätzchen (A) oder Fischfilet "à la Bordelaise" (A,B)
Beilage	Reis	Gratinkartoffeln (F)		Bäckerbrötchen (A)	Kartoffelstampf (F)
Salat/ Gemüse	Maissalat	Buntes Gemüse	Blattsalate		Rahmkohlrabi (F)
Dessert				Milchreis mit Zi-Zu (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