

Deine Menükarte der nächsten Woche in der Heliosschule!

Speiseplan 06.02.2023 – 10.02.2023

Kolping Caterer (spontane Änderungen

vorbehalten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vegetarisch bzw. Geflügel	Vegetarisch bzw. Geflügel	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch bzw. Fisch
Menu	Veggie Gulasch (A,F) oder Puten - Gulasch	Veggie Bratwurst (A,L) oder Bratwurstkringel	Penne mit Tomaten - Basilikumsauce (A,F)	Linsensuppe mit Veggie - Einlage (A,L,E)	Blumenkohl - Medaillon (A) oder gebackenes Fischfilet (A,B)
Beilage	Spätzle (A,I)	Kartoffel - Möhren untereinander (F)		Bäckerbrötchen (F)	Kartoffelstampf (F)
Salat/ Gemüse	Buntes Gemüse		Mixsalat (F)	Müslijoghurt (A,F)	Gurkensalat (F)
Dessert					

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