

## Deine Menükarte der nächsten Woche in der Heliosschule!

Speiseplan 18.03.2024 – 22.03.2024

Kolping Caterer (spontane Änderungen vorbehalten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vegetarisch	Vegan bzw. Geflügel	Vegetarisch bzw. Fisch	Vegetarisch bzw. Geflügel	Vegetarisch bzw. Geflügel
Menu	Valess-Steak (A,F) mit Currysauce	Vegane Bratwurst oder Geflügelkringel	Fischburger	Züricher Veggie-Geschnetzeltes (A,F) oder Hähnchen-geschnetzeltes (F)	Veggie- Hot-Dog (A) oder Geflügel- Hot-Dog (A)
Beilage	Reis	Kartoffel-Möhrenuntereinander (F)		Schupfnudeln (A,I)	Wedges
Salat/ Gemüse	Rohkostsalat	Nachtisch: Beerencreme (F)		buntes Gemüse	Röstzwiebeln, Gurke (A)

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