

## Deine Menükarte der nächsten Woche in der Heliosschule!

Speiseplan 29.04.2024 – 3.05.2024

Kolping Caterer (spontane Änderungen vorbehalten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vegetarisch bzw. Geflügel	Vegetarisch	Tag der Arbeit	Vegetarisch	Vegetarisch bzw. Fisch
Menu	Karotten-Sesamstick Hähnchenhaxe A,H	Kartoffelsuppe mit Veggie Wiener		Ricotta- Spinat Tortellini mit Tomatenrahm A,F	Blumenkohl- Käsemedallion bzw. Backfisch A,B,I
Beiloge	Tomaten-Gemüsereis	Bäckerbrötchen			Kartoffelstampf F
Salat/ Gemüse		-		Mixsalat	Gurkensalat 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. SchwefeldioxideSulfite	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