

Deine Menükarte der nächsten Woche in der Heliosschule!

Speiseplan 22.09.2025 – 26.09.2025

Kolping Caterer (spontane Änderungen vorbehalten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	vegetarisch	vegetarisch bzw. Geflügel	Vegetarisch	Vegetarisch bzw Geflügel	Vegetarisch bzw Fisch
Menu	Frikassee A,F	Schnitzel mit Jägersauce A,F	Farfalle mit Gemüsebolognese A	Valessteak bzw. Hähnchenhaxe mit Bratensauce A,F	Bockfisch mit Zitronensauce bzw. Spinat-Dinkel plätzchen A,B,F
Beilage	Reis	Wedges		Kartoffelstampf F	Butterkartoffeln
Salat/ Gemüse	Erbsen und Möhren	grüne Bohnen	Mixsalat F	Gurkensalat F	bunter Salat 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