Deine Menükarte der nächsten Woche in der Heliosschule!

Speiseplan 27.10.2025 – 31.10.2025

Kolping Caterer

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vegetarisch	Vegetarisch bzw. Geflügel	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch bzw. Fisch
Menu	Veggie Schaschlik (A,F)	Valess - Curry (A,F) oder Hähnchen - Curry (F)	Maccaroni mit Tomatensauce (A)	Karotten - Kürbissuppe mit Veggie - Bällchen (A,F)	Gemüsestäbchen (A,F) oder Fischstäbchen (A,B)
Beilage	Kroketten (A,I)	Reis		Mehrkornbrötchen (A)	Salzkartoffeln
Salat/ Gemüse	Eisbergsalat (F)	Buttergemüse	Italienischer Salat		Rahmspinat (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 Antioxsidationsmittel

D. SchwefeldioxineSulfite 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
I. Eier
J. Lupinen
K. Senf
Nr. 8 mit Phosphat
Nr. 9 geschwefelt
Nr. 9 geschwefelt
Nr. 10 chininhaltig
Nr. 11 coffeinhaltig

L. Soja Nr. 12 mit Geschmacksverstärker

M. Weichtiere Nr. 13 geschwärzt N. Erdnüsse Nr. 14 gewachst

Nr. 15 gentechnisch verändert