

## Deine Menükarte der nächsten Woche in der Heliosschule!

Speiseplan 09.02.2026 – 13.02.2026

Kolping Caterer (spontane Änderungen vorbehalten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Rusemondach	Veilchendienstach	Vegetarisch bzw. Fisch	Vegetarisch	Vegetarisch
Menu		Betreuungstag mit Anmeldung	Blumenkohl-Käsemedaillons mit Remoulade (A,F) oder Backfisch mit Remoulade (A,B,F)	Spinat-Ricotta Tortellini mit Tomatensauce (A,F)	Kartoffelgratin mit Käse (F)
Beilage	Alaaf		Pommes frites		
Salat/ Gemüse			Gurkenscheiben	Mixsalat (F)	Blattsalate (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 Antioxydationsmittel
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 koffeinhaltig
L. Soja	Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
M. Weichtiere	Nr. 13 geschwärzt
N. Erdnüsse	Nr. 14 gewachst
	Nr. 15 gentechnisch verändert