

Deine Menükarte der nächsten Woche in der Heliosschule!

Speiseplan 09.03.2026 – 13.03.2026

Kolping Caterer (spontane Änderungen vorbehalten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch bzw. Rind	Vegetarisch bzw. Geflügel	Vegetarisch bzw. Fisch
Menu	Veggie Geschnetztes (A,F)	Gemüsebällchen mit Paprikasauce (A)	Maccaroni mit Gemüsebolo (A,E) oder Maccaroni mit Rindfleischbolo (A, E)	Valesschnitzel mit Rahm (A,F) oder Hähnchenschnitzel mit Rahm (A,F)	Gemügestöbchen (A) oder Fischstäbchen (A,B)
Beilage	Schupfnudeln (A,I)	Reis		Kroketten (A,I)	Petersilienkartoffeln
Salat/ Gemüse	Gurkensalat (F)	Brokkoli	Eisbergsalat (F)	Möhrensalat	Rahmgemüse (F)

Wir verwenden keine Produkte aus Schweinefleisch!

Allergene

- A. Getreideprodukte
- B. Fisch
- C. Krebstiere
- D. SchwefeldioxideSulfite
- E. Sellerie
- F. Milch und Laktose
- G. Sesamsamen
- H. Nüsse
- I. Eier
- J. Lupinen
- K. Senf
- L. Soja
- M. Weichtiere
- N. Erdnüsse

Zusatzstoffe

- Nr. 1 mit Konservierungsstoff
- Nr. 2 mit Farbstoff
- Nr. 3 mit Antioxidationsmittel
- Nr. 4 mit Süßungsmittel Saccharin
- Nr. 5 mit Süßungsmittel Cyclamat
- Nr. 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle
- Nr. 7 mit Süßungsmittel Acesulfam
- Nr. 8 mit Phosphat
- Nr. 9 geschwefelt
- Nr. 10 chininhaltig
- Nr. 11 coffeinhaltig
- Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
- Nr. 13 geschwärzt
- Nr. 14 gewachst
- Nr. 15 gentechnisch verändert