

## Deine Menükarte der nächsten Woche in der Heliosschule!

Speiseplan 13.04.2026 – 17.04.2026

Kölping Caterer (spontane Änderungen vorbehalten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vegetarisch bzw. Geflügel	Geflügel	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
Menu	Veggie Frikadelle mit Rosmarinsauce (A,I) oder Hackbraten mit Rosmarinsauce (A,I)	Hähnchen- Curry- Geschnetztes (S,F)	Penne mit Käsesauce (A,F)	Frühlingsuppe mit Grießklößchen (A,E)	Blumenkohl- Käsemedaillon (A,F)
Beilage	Spätzle	Butterreis		Roggenbrötchen (A)	Kartoffelstampf (F)
Salat/ Gemüse	Familiengemüse	Erbsen	Italienischer Salat (F)		Gurkenslata(F)

Wir verwenden keine Produkte aus Schweinefleisch!

## Allergene

- A. Getreideprodukte
- B. Fisch
- C. Krebstiere
- D. Schwefeldioxide/Sulfite
- 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