

Deine Menükarte der nächsten Woche in der Heliosschule!

Speiseplan 18.05.2026 – 22.05.2026

Kolping Caterer (spontane Änderungen vorbehalten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch bzw. Geflügel	Vegetarisch bzw. Fisch
Menu	Valess-Steak mit BBQ Sauce (A,F)	Veggie-Soja-Geschnetzeltes (A,F,L)	Penne mit Pesto (A,F)	Gemüsefrikadellche mit veganer Bratensauce (I) oder Geflügelfrikadellche mit Bratensauce (I,A)	Gemüsestäbchen (A,F) oder Fischstäbchen (A,B)
Beilage	Patatas bravas	Reis		Kartoffel-Möhren untereinander (F)	Salzkartoffeln
Salat/ Gemüse	Bohnensalat	Chinagemüse	Italienischer Salat		Rahmspinat (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