

## Deine Menükarte der nächsten Woche in der Heliosschule!

Speiseplan 15.06.2026 – 19.06.2026

Kolping Caterer (spontane Änderungen vorbehalten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vegetarisch bzw. Rind	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch bzw. Fisch	Vegetarisch
Menu	Veggie-Gulasch (A,F) oder Rinder-Gulasch	Frühlingsrollen mit süß-sauer Dip (A)	Farfalle mit Tomatensauce (A)	Spinat-Dinkelplätzchen mit Dillsauce (A) oder Backfisch mit Dillsauce (A,B)	Gedämpfte Kartoffeln mit Kräuterquark (F)
Beilage	Knöpfle (A,I)			Gnocchi (A)	
Salat/ Gemüse	Möhrensalat	Sommersalat	Grüner Salat (F)	Kohlrabi	Mixsalat (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