

Deine Menükarte der nächsten Woche in der Heliosschule!

Speiseplan 06.07.2026 – 10.07.2026

Kolping Caterer (spontane Änderungen vorbehalten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Sommerfest
Menu	Veggie-Schaschlik (A,F)	Kartoffelgratin mit Käse (A)	Maccaroni mit Gemüsecarbonara (A,F)	Veganes Gyros mit Tzaziki (A,F)	
Beilage	Spätzle			Tomatenreis	
Salat/ Gemüse	Fingermöhrrchen (F)	Kopfsalat (F)	Bunter Salat (F)	Brechbohnnensalat	

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 Antioxidationsmittel
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 coffeinhaltig
L. Soja	Nr. 12 mit Geschmacksverstärker
M. Weichtiere	Nr. 13 geschwärzt
N. Erdnüsse	Nr. 14 gewachst
	Nr. 15 gentechnisch verändert