

Deine Menükarte der nächsten Woche in der Heliosschule!

Speiseplan 07.09.2026 – 11.09.2026

Kolping Caterer (spontane Änderungen vorbehalten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vegetarisch	Vegetarisch bzw. Geflügel	Vegetarisch	Vegetarisch bzw. Geflügel	Vegetarisch bzw. Fisch
Menu	Veggie-Gulasch (A,F)	Gemüsefrikadellsche (A) oder Geflügelfrikadellsche mit Bratensauce (A,I)	Maccaroni mit Tomatensauce (A)	Veggie Bratwurst oder Geflügel-Bratwurst mit Bratensauce (I,F)	Sesam-Korottenstick (A,F) oder Backfisch mit Zitronensauce (A,B, F)
Beilage	Knöpfle (A,I)	Bratkartoffeln		Kartoffel-Möhren untereinander (F)	Butterkartoffeln
Salat/ Gemüse	Apfelmus	Eisbergsalat (F)	Italienischer Salat (F)		Blumenkohl

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