

Deine Menükarte der nächsten Woche in der Heliosschule!

Speiseplan 14.09.2026 – 18.09.2026

Kolping Caterer (spontane Änderungen vorbehalten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vegetarisch bzw. Geflügel	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch bzw. Fisch
Menu	Valess-Schnitzel (A,F) oder Hähnchenschnitzel mit Jägersauce (A,F)	Veggie – Curry (A,F)	Penne mit Tomatensauce und veganen Bällchen (A)	Kartoffelsuppe mit veganen Wiener (E)	Gemüsestäbchen (A,F) oder Fischstäbchen (A,B)
Beilage	Kroketten	Reis		Bäckerbrötchen (A)	Kartoffelstampf (F)
Salat/ Gemüse	Buttergemüse	Grüne Bohnen	Mixsalat (F)		Rahmkohlrabi (F)

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