

Deine Menükarte der nächsten Woche in der Heliosschule!

Speiseplan 21.09.2026 – 25.09.2026

Kolping Caterer (spontane Änderungen vorbehalten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch bzw. Geflügel	Vegetarisch
Menu	Milchsteak in BBQ-Sauce (A,F)	Falafelbällchen mit süß-saurer Sauce (A)	Fusilli mit Gemüse-Carbonara (A,F)	Voless-Frikassee (A,F) oder Hühnerfrikassee (A,F)	Kartoffelgratin mit Käse (F)
Beilage	Pommes frites	Schupfnudeln (A)		Reis	
Salat/ Gemüse	Krautsalat	Kaisergemüse	Blattsalate (F)	Erbsen	Gemischter Salat (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