

Deine Menükarte der nächsten Woche in der Heliosschule!

Speiseplan 28.09.2026 – 02.10.2026

Kolping Caterer (spontane Änderungen vorbehalten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vegetarisch	Vegetarisch bzw. Geflügel	Vegetarisch	Vegetarisch bzw. Geflügel	Vegan bzw. Geflügel
Menu	Veggie Cordon bleu (A,F)	Veggie Gyros mit Tzaziki (A,F) oder Puten Gyros mit Tzaziki (F)	Ricotta-Spinat- Tortellini mit Tomatenrahm (A,F)	Blumenkohl-Käse- Medaillon (A,F) oder Backfisch (A)	Veganer Hot Dog (A) oder Geflügel Hot Dog (A)
Beilage	Risoleekartoffeln	Djuvec-Reis		Kartoffelstampf (F)	Pommes
Salat/ Gemüse	Rohmgemüse (F)	Bauernsalat	Mixsalat (F)	Rahmspinat (F)	Gurke & Röstzwiebeln

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