

Deine Menükarte der nächsten Woche in der Heliosschule!

Speiseplan 05.10.2026 – 09.10.2026

Kolping Caterer (spontane Änderungen vorbehalten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch bzw. Rind	Vegetarisch	Vegetarisch bzw. Fisch
Menu	Züricher Veggie-Geschnetzeltes (A,F)	Gemüse-Köttbullar (A)	Schmetterlingsnudeln mit Gemüsebolo (A) oder mit Rindfleischbolo (A)	Möhren-Kürbissuppe mit veganen Bällchen (A,F)	Gemügestäbchen mit Dillsauce (A,F) oder Fischstäbchen mit Dillsauce (A,B)
Beilage	Spätzle	Reis		Mehrkornbrötchen	Salzkartoffeln
Salat/ Gemüse	Familiengemüse	Brokkoli	Italienischer Salat (F)		Eisbergsalat (F)

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