

Deine Menükarte der nächsten Woche in der Heliosschule!

Speiseplan 12.10.2026 – 16.10.2026

Kolping Caterer (spontane Änderungen vorbehalten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vegetarisch	Vegetarisch bzw. Geflügel	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
Menu	Valess-Steak mit Bratensauce (A,F)	Gemüseschnitzel mit Rahmsauce (A,F)	Maccaroni mit Käsesauce (A,F)	Chili sin carne (A,L)	Pfannkuchen mit heißen Kirschen (A,I,F)
Beilage	Bratkartoffeln	Kroketten		Reis	
Salat/ Gemüse	Rosenkohl	Leipziger Allerlei	Blattsalat (F)	Maissalat	Mixsalat (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