Deine Menükarte der nächsten Woche in der Heliosschule!

Speiseplan 16.11.2026 – 20.11.2026 Kolping Caterer (spontane Änderungen vorbehalten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch bzw. Rind	Vegetarisch	Vegetarisch bzw. Fisch
Menu	Veggie Bratling mit Ketchupsauce (A,I)	Veganes Gyros mit Tzaziki (A,L,F)	Vollkornnudeln mit Veggie-Bolo(A,L) oder mit Rindfleisch-Bolo (A)	Gemüse Nuggets (A,F)	Gemüsestäbchen mit Zitronensauce (A,F) oder Fischstäbchen mit Zitronensauce (A,B)
Beilage	Bratkartoffeln	Djuvec-Reis		Kartoffelstampf (F)	Petersilienkartoffeln
Salat/ Gemüse	Eisberg-Möhrensalat (F)	Balkangemüse	Mixsalat (F)	Rahmgemüse (F)	Blumenkohl

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 Antioxsidationsmittel
D. SchwefeldioxineSulfite 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