Deine Menükarte der nächsten Woche in der Heliosschule!

Speiseplan 23.11.2026 – 27.11.2026

Kolping Caterer (spontane Änderungen vorbehalten)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
	Vegetarisch bzw. Geflügel	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch	Vegetarisch
Menu	Valessschnitzel mit Jägersauce (A,F) oder Hähnchenschnitzel mit Jägersauce (A,F)	Rote-Bete-Falafelbällchen süß-sauer	Farfalle mit Kürbissauce (A)	Linsensuppe mit veganer Wiener (E)	Kartoffelgratin mit Käse (F)
Beilage	Rösti Bites	Reis		Roggenbrötchen (A)	
Salat/ Gemüse	Grüne Bohnen	Buttergemüse	Grüner Salat (F)		Gemischter Salat (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 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