

# Heinrich-Heine-Schule

Speiseplan vom 14.05. – 18.05.2018

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
Montag 14.05.18	Salat <sup>8,7</sup>  Chinesische Nudeln mit Hähnchen <sup>1,3</sup>  Nachttisch: Eis <sup>8,7</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Chinesische Nudeln <sup>1,3</sup> mit Gemüse  Nachttisch: Eis <sup>8,7</sup>
Dienstag 15.05.18	Salat <sup>8,7</sup>  Gemüsepfanne mit Rinderstreifen dazu Reis <sup>1</sup>  Nachttisch: Obst der Saison <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Gemüsepfanne mit Reis <sup>1</sup>  Nachttisch: Obst der Saison <sup>11</sup>
Mittwoch 16.05.18	Suppe <sup>8,7</sup>  Pizza Salami <sup>1,7,8</sup>  Nachttisch: Fruchtojoghurt <sup>11,8,7</sup>	Suppe <sup>8,7</sup>  Vegetarischer Pizza <sup>1,7,8</sup>  Nachttisch: Fruchtojoghurt <sup>11,8,7</sup>
Donnerstag 17.05.18	Salat <sup>8,7</sup>  Putenschnitzel <sup>1,3</sup> dazu Pommes  Nachttisch: Obstspieß <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Frühlingsrollen <sup>1,7,9,8</sup> mit Gemüse dazu süß-sauer Soße  Nachttisch: Obstspieß <sup>11</sup>
Freitag 18.05.18	Salat <sup>8,7</sup>  Alaska Seelachsfilet <sup>1,3</sup> dazu Kartoffeln  Nachttisch: Obst der Saison <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Milchreis <sup>1,7,8</sup>  Nachttisch: Obst der Saison <sup>11</sup>

## ZUSATZSTOFFE- und ALLERGENKENNZEICHNUNG

### Zusatzstoffe:

1. mit Farbstoff(en); 2. mit Konservierungsstoff(en); 3. mit Antioxidationsmittel; 4. mit Geschmacksverstärker(n); 5. mit Schwefeldioxid; 6. mit Schwärzungsmittel; 7. mit Phosphat; 8. mit Milcheiweiß; 9. koffeinhaltig; 10. Chininhaltig; 11. gewachsen (Oberfläche von frischem Obst); 12. enthält eine Phenylalaninquelle (Süßungsmittel wie Aspartam); 13. mit Süßungsmittel

### Mögliche Allergene:

1. Glutenhaltiges Getreide; 2. Krebstiere; 3. Eier; 4. Fische; 5. Erdnüsse; 6. Sojabohnen; 7. Milch (einschließlich Laktose); 8. Schalenfrüchte, wie Mandeln, Haselnüsse, Walnüsse, Pecannüsse, Paranüsse, Pistazien, u.a.; 9. Sellerie; 10. Senf; 11. Sesamsamen; 12. Lupinen; 13. Weichtiere