

Heinrich-Heine-Schule

Speiseplan vom 26.02. – 02.03.2018

	Menü 1	Menü 2
Montag 26.02.18	Salat ^{7,8} Rigatoni ¹ in Tomatensahnesoße ^{7,8} mit Hähnchenstreifen Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{7,8} Rigatoni ¹ mit Spinat-Käsesoße ^{7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Dienstag 27.02.18	Salat ^{7,8} Backofen-Frikadelle dazu Kartoffelpüree ^{8,7,1} Nachtisch: Waffel ^{1,7,3,8}	Salat ^{7,8} Buntes Gemüsepfanne dazu Kartoffelpüree ^{1,7,8} Nachtisch: Waffel ^{1,7,3,8}
Mittwoch 28.02.18	Salat ^{7,8} Wrap ^{1,7,8} mit Hackfleisch (Rind) und Gemüse Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{7,8} Vegetarischer Wrap ^{1,7,8} mit Gemüse Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Donnerstag 01.03.18	Salat ^{7,8} Curry Hähnchen ^{8,7} dazu Bio Reis ¹ Nachtisch: Vanillepudding ^{7,8}	Salat ^{7,8} Frühlingsrollen ^{1,3} mit Gemüse dazu süß-sauer Soße Nachtisch: Vanillepudding ^{7,8}
Freitag 02.03.18	Salat ^{7,8} Gebackenes Kabeljaufilet ^{1,3,4} mit Remouladensoße ^{7,8} dazu Salzkartoffeln Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{7,8} Gefüllte Zucchini (Gemüsefüllung) Käse überbacken ^{7,8} dazu Reis ¹ Nachtisch: Obst der Saison ¹¹

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. gewachst (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