

# Heinrich-Heine-Schule

Speiseplan vom 11.12. – 15.12.2017

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
Montag 11.12.17	Salat <sup>8,7</sup>  Kartoffeleintopf mit Hackbällchen <sup>1,7,8</sup> (Rind) und Gemüse dazu Brot <sup>1,7,8</sup>  Nachtisch: Grießbrei <sup>7,1,8</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Kartoffeleintopf <sup>8,1,7</sup> mit Gemüse dazu Brot <sup>1,7,8</sup>  Nachtisch: Grießbrei <sup>7,1,8</sup>
Dienstag 12.12.17	Salat <sup>8,7</sup>  Döner dazu Country Kartoffel  Nachtisch: Schokopudding <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Vegi-Döner  Nachtisch: Schokopudding <sup>11</sup>
Mittwoch 13.12.17	Salat <sup>8,7</sup>  Würstchengulasch mit Brot <sup>1</sup>  Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Möhreneintopf mit Gemüse dazu Brot  Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>
Donnerstag 14.12.17	Salat <sup>8,7</sup>  Fisch-Burger <sup>4,1,11</sup> dazu Kartoffeln  Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Gemüse-Burger <sup>1,11</sup> dazu Kartoffeln  Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>
Freitag 15.12.17	Salat <sup>8,7</sup>  Chinesische Nudeln <sup>1</sup> mit Gemüse  Nachtisch: Obst <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Chinesische Nudeln <sup>1</sup> mit Gemüse  Nachtisch: Obst <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. 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