

Heinrich-Heine-Schule

Speiseplan vom 15.01. – 19.01.2018

	Menü 1	Menü 2
Montag 15.01.18	Salat ^{8,7} Rigatoni ¹ in Käse-Sahne Soße ^{9,7,8} Nachtsch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Rigatoni ¹ mit Gemüse in Käse- Sahne Soße ^{9,7,8} Nachtsch: Obst der Saison ¹¹
Dienstag 16.01.18	Salat ^{8,7} Chili con carne mit Rinderhack dazu Brot ^{8,1,7} Nachtsch: Grießbrei ^{8,1,7}	Salat ^{8,7} Chili sin carne dazu Brot ^{8,1,7} Nachtsch: Grießbrei ^{8,1,7}
Mittwoch 17.01.18	Salat ^{8,7} Wrap ^{1,7,8} mit Hackfleisch (Rind) und Gemüse Nachtsch: Obst ¹¹	Salat ^{8,7} Vegetarischer Wrap ^{1,7,8} Nachtsch: Obst ¹¹
Donnerstag 18.01.18	Salat ^{8,7} Nudelauf ¹ mit Putenstreifen in Tomatensahnesoße ^{8,7} und Käse überbacken Nachtsch: Fruchtjoghurt ^{7,8}	Salat ^{8,7} Nudelauf ¹ in Tomatensahnesoße ^{7,8} und Käse überbacken Nachtsch: Fruchtjoghurt ^{7,8}
Freitag 19.01.18	Salat ^{8,7} Fischstäbschen ⁴ dazu Kartoffelpüree ^{7,1,8} Nachtsch: Obst ¹¹	Salat ^{8,7} Fischstäbschen ⁴ dazu Kartoffelpüree ^{7,1,8} Nachtsch: Obst 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