

Heinrich-Heine-Schule

Speiseplan vom 25.03. – 29.03.2019

	Menü 1	Menü 2
Montag 25.03.19	Salat ^{8,7} Rigatoni in Tomatensahne- Soße mit Hähchenstreifen ^{1,7,9,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Rigatoni mit Spinat-Käse- Soße ^{1,7,9,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Dienstag 26.03.19	Salat ^{8,7} Hackbällchenspieß mit Bratensoße dazu Reis ¹ Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Gemüsespieß dazu Reis ¹ Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Mittwoch 27.03.19	Suppe ^{8,7} Wrap mit Hackfleisch und Gemüse ^{1,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Suppe ^{8,7} Vegetarischer Wrap mit Gemüse ^{1,7,8} Nachtisch: Obst der Saison ¹¹
Donnerstag 28.03.19	Salat ^{8,7} Curry Hähnchen ^{7,8} dazu Bio Reis ¹ Nachtisch: Vanillepudding ^{8,7}	Salat ^{8,7} Frühlingsrollen ^{1,7,9,8} mit Gemüse dazu süß-sauer Soße Nachtisch: Vanillepudding ^{8,7}
Freitag 29.03.19	Salat ^{8,7} Gebackenes Alaskaseelachsfilet ^{1,3,4} mit Remouladensoße ^{7,3,9,8} dazu Salzkartoffeln Nachtisch: Obst der Saison ¹¹	Salat ^{8,7} Gefüllte Zucchini (Gemüsefüllung) Käse ^{8,7} überbacken 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