

Heinrich-Heine-Schule

Speiseplan vom 01.04. – 05.04.2019

	Menü 1	Menü 2
Montag 01.04.19	Salat ^{6,8,7} Djuvec Reis ^{1,9} mit Cevapcici ^{1,3,9} und Gemüse Nachtisch: Waffel ^{1,3,7,8}	Salat ^{6,8,7} Djuvec-Reis ^{1,9} mit Gemüse Nachtisch: Waffel ^{1,3,7,8}
Dienstag 02.04.19	Salat ^{6,8,7} Würstchengulasch mit Pommes ^{1,7,8} Nachtisch: Eis ^{8,1,7}	Salat ^{6,8,7} Taboule ^{1,9} mit Gemüse Nachtisch: Eis ^{8,1,7}
Mittwoch 03.04.19	Salat ^{6,8,7} Frikadellen ^{1,3,9} mit Country Potatoes Nachtisch: Obst mit Quark ^{11,8,7}	Salat ^{6,8,7} Country Potatoes mit vegetarischen Frikadellen ^{8,1,3,9} und Zucchini-Joghurt Dip ⁸ Nachtisch: Obst mit Quark ^{11,8,7}
Donnerstag 04.04.19	Salat ^{6,8,7} Champignonschnitzel dazu Kartoffelpüree ^{8,1,7} Nachtisch: Obst ¹¹	Salat ^{6,8,7} Gemüsepfanne dazu Kartoffelpüree ^{8,1,7} Nachtisch: Obst ¹¹
Freitag 05.04.19	Salat ^{6,8,7} Alaska-Seelachsfilet ^{1,3,4,8} mit Spinat ⁸ und Kartoffelpüree Nachtisch: Schokokeks ^{8,1,3,8}	Salat ^{6,8,7} Eier ³ mit Spinat ⁸ und Kartoffelpüree Nachtisch: Schokokeks ^{8,1,3,8}

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