

# Heinrich-Heine-Schule

Speiseplan vom 06.05 – 10.05.2019

	Menü 1	Menü 2
Montag 06.05.19	Salat <sup>8,7</sup>  Hähnchengeschnetzeltes mit Gemüse in Currysoße <sup>7,8</sup> dazu Reis <sup>1</sup>  Nachtisch: Obst <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Ratatouille mit Reis <sup>1</sup>  Nachtisch: Obst <sup>11</sup>
Dienstag 07.05.19	Salat <sup>8,7</sup>  Gulasch <sup>9</sup> mit Spätzle <sup>1</sup>  Nachtisch: Obst <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Allgäuer Spätzle <sup>1</sup>  Nachtisch: Obst <sup>11</sup>
Mittwoch 08.05.19	Salat <sup>8,7</sup>  Nuggets dazu Kroketten  Nachtisch: Grießbrei <sup>8,1,7</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Gemüsebratlinge dazu Joghurt-Dip <sup>7,8</sup>  Nachtisch: Grießbrei <sup>8,1,7</sup>
Donnerstag 09.05.19	Salat <sup>8,7</sup>  Putenschnitzel in Sahnesoße <sup>7,8</sup> mit Reis <sup>1</sup>  Nachtisch: Erdbeerquark <sup>8,7</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Kartoffeltasche mit Kräuterquark <sup>8,1,7</sup>  Nachtisch: Erdbeerquark <sup>8,7</sup>
Freitag 10.05.19	Salat <sup>8,7</sup>  Paniertes Fisch <sup>1,3,4</sup> dazu Salzkartoffeln <sup>9</sup>  Nachtisch: Obst <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Grießbrei mit Zimt/Zucker <sup>7,1,8</sup>  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