

# Heinrich-Heine-Schule

Speiseplan vom 08.04. – 12.04.2019

	Menü 1	Menü 2
Montag 08.04.19	Salat <sup>6,8,7</sup> Hühnerfrikassee <sup>1,8</sup> mit Reis <sup>1</sup> Nachtsch: Eis <sup>8,1,7</sup>	Salat <sup>6,8,7</sup> Kartoffelaufwurf mit Käse <sup>8,7,9</sup> überbacken Nachtsch: Eis <sup>8,1,7</sup>
Dienstag 09.04.19	Salat <sup>6,8,7</sup> Nudeln <sup>1</sup> Bolognese <sup>9</sup> Nachtsch: Obst mit Quark <sup>11,8,7</sup>	Salat <sup>6,8,7</sup> Nudeln <sup>1</sup> Tomatensoße <sup>9</sup> Nachtsch: Obst mit Quark <sup>11,8,7</sup>
Mittwoch 10.04.19	Salat <sup>6,8,7</sup> Hähnchenspieß mit Kartoffelpüree <sup>1,7,8</sup> Nachtsch: Obst <sup>11</sup>	Salat <sup>6,8,7</sup> Gemüsepfanne mit Kartoffelpüree <sup>1,7,8</sup> Nachtsch: Obst <sup>11</sup>
Donnerstag 11.04.19	Salat <sup>6,8,7</sup> Schnitzel in Rahmsauce mit Kroketten <sup>8,1,7</sup> Nachtsch: Obst <sup>11</sup>	Salat <sup>6,8,7</sup> Kartoffelpuffer dazu Apfelmus <sup>1,7,8</sup> Nachtsch: Obst <sup>11</sup>
Freitag 12.04.19	Salat <sup>6,8,7</sup> Fischstäbchen dazu Kartoffeln Nachtsch: Eis <sup>8,7</sup>	Salat <sup>6,8,7</sup> Kartoffelaufwurf mit Gemüse Nachtsch: Eis <sup>8,7</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