

# Heinrich-Heine-Schule

Speiseplan vom 13.05 – 17.05.2019

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
Montag 13.05.19	Salat <sup>8,7</sup>  Gulasch mit Spätzle <sup>1,7,8</sup>  Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Allgäuer Spätzle <sup>1</sup>  Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>
Dienstag 14.05.19	Salat <sup>8,7</sup>  Chili con carne mit Hackfleisch dazu Reis <sup>1</sup>  Nachtisch: Eis <sup>8,7</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Chili sin carne dazu Reis <sup>1</sup>  Nachtisch: Eis <sup>8,7</sup>
Mittwoch 15.05.19	Salat <sup>8,7</sup>  Spaghetti Bolognese <sup>1,7,8</sup>  Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Spaghetti mit Tomatensahnesoße <sup>1,7,8</sup>  Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>
Donnerstag 16.05.19	Salat <sup>8,7</sup>  Chicken Wings dazu Kartoffelpüree <sup>1,7,8</sup>  Nachtisch: Vanillepudding <sup>8,7</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Gemüsepfanne mit Kartoffelpüree <sup>8,1,7</sup>  Nachtisch: Vanillepudding <sup>8,7</sup>
Freitag 17.05.19	Salat <sup>8,7</sup>  Fisch-Kartoffelauflauf mit Spinat <sup>1,7,4,8</sup>  Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Kartoffelauflauf <sup>8,1,7</sup>  Nachtisch: Obst der Saison <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