

# Heinrich-Heine-Schule

Speiseplan vom 14.01. – 18.01.2019

	Menü 1	Menü 2
Montag 14.01.19	Salat <sup>8,7</sup>  Hähnchencurry mit Gemüse <sup>7,8</sup> dazu Reis <sup>1</sup>  Nachtisch: Obst <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Gemüsereis dazu Tsatsiki  Nachtisch: Obst <sup>11</sup>
Dienstag 15.01.19	Salat <sup>8,7</sup>  Kartoffelauflauf mit Gemüse <sup>8,7</sup> und Hackfleisch  Nachtisch: Lebkuchen <sup>8,7,1</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Kartoffelauflauf mit Gemüse <sup>7,8</sup>  Nachtisch: Lebkuchen <sup>8,7,1</sup>
Mittwoch 16.01.19	Salat <sup>8,7</sup>  Hackbällchenspieß mit Bratensoße dazu Reis  Nachtisch: Obst <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Gemüsepfanne mit Reis <sup>1</sup>  Nachtisch: Obst <sup>11</sup>
Donnerstag 17.01.19	Salat <sup>8,7</sup>  Chicken Wings dazu Kartoffelpüree <sup>8,7</sup>  Nachtisch: Obst <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Gemüsespieß mit Kartoffelpüree <sup>7,8</sup>  Nachtisch: Obst <sup>11</sup>
Freitag 18.01.19	Salat <sup>8,7</sup>  Alaska-Seelachsfilet <sup>1,3</sup> dazu Spinat und Kartoffeln  Nachtisch: Obst <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Kaiserschmarm mit Vanillesoße, Zucker, Zimt  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