

# Heinrich-Heine-Schule

Speiseplan vom 21.01. – 25.01.2019

	<b>Menü 1</b>	<b>Menü 2</b>
Montag 21.01.19	Salat <sup>8,7</sup>  Spaghetti Bolognese <sup>1,7,8</sup>  Nachtisch: Eis	Salat <sup>8,7</sup>  Spaghetti mit Tomatensoße <sup>7,1,8</sup>  Nachtisch: Eis
Dienstag 22.01.19	Salat <sup>8,7</sup>  Hähnchenkeule mit Mischgemüse und Kartoffeln  Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Gemüse Bratlinge <sup>1</sup> dazu Joghurt-Dip <sup>7,8</sup>  Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>
Mittwoch 23.01.19	Suppe <sup>8,7</sup>  Nudelauflauf <sup>8,1,7</sup> mit Hähnchen streifen  Nachtisch: Schokopudding	Suppe <sup>8,7</sup>  Nudelauflauf <sup>1,7,8</sup> in Tomatensahnesoße  Nachtisch: Schokopudding
Donnerstag 24.01.19	Salat <sup>8,7</sup>  Putenbrust in Sahnesoße <sup>7,8</sup> dazu Butterreis <sup>1</sup>  Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>	Salat <sup>8,7</sup>  Kartoffeltasche mit Kräuterquark <sup>8,1,7</sup>  Nachtisch: Obst der Saison <sup>11</sup>
Freitag 25.01.19	Salat <sup>8,7</sup>  Fischstäbschen dazu Kartoffelpüree <sup>8,7</sup>  Nachtisch: Kuchen	Suppe <sup>8,7</sup>  Kartoffelpuffer mit Apfelmus <sup>1,7,8</sup>  Nachtisch: Kuchen

## 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