

Ernst Reuter Schule Heilsberg

12.10.2026 - 16.10.2026

Hinweis: Die Angaben zu Allergenen und Zusatzstoffen basieren auf den Informationen unserer Hersteller und Lieferanten. Trotz sorgfältiger Herstellung können Kreuzkontaminationen in unserer Großküche nicht vollständig ausgeschlossen werden. In unserem Betrieb werden u. a. folgende Allergene verarbeitet: Glutenhaltiges Getreide, Fisch, Krebstiere, Milch (inkl. Laktose), Eier, Soja, Erdnüsse, Schalenfrüchte (Nüsse), Sellerie, Senf, Sesam, Lupinen, Weichtiere sowie Schwefeldioxid und Sulfite. Bei naturbelassenen Lebensmitteln (z. B. Fleisch, Fisch, Obst und Gemüse) können vereinzelt Bestandteile wie Knochen, Gräten, Kerne oder Strünke enthalten sein.

KW 42	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Hauptspeisen	Tortellini (Spinat-Ricotta) in Sahnesoße i c a 8 g a 1 	Lunchpakete 	Kartoffelgratin ▽ ∞ 	Lunchpakete 	Pizza Salami ♦ 2 3 1 g a a 8 a 1 
Hauptspeisen Vegetarisch					Pizza Margherita ♦ g a a 8 a 1 
Salat	Salatbar 		Salatbar 		Salatbar 
Dessert	Zitronenkuchen c a 1 g 1 a a 8 g 	Obst ▽ ∞ 	Hausgemachte Berliner ▽ / c g a g 1 a 1 	Obst ▽ ∞ 	Schoko Pudding g 

Allergene Inhaltsstoffe

- a Gluten
- a8 Hybridstämme (Gluten)
- g Milch und Milcherzeugnisse
- i Sellerie

- a1 Weizen
- c Eier
- g1 Milcheiweiß

Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoffen
- 3 mit Antioxidationsmitteln

Eigenschaften

- ♦ Halal
- ♦ unter Schutzatmosphäre verpackt ∞ Vegan
- ▽ Vegetarisch
- ┘ Laktose

Unsere Speisen sind mit frischen Zutaten und viel Leidenschaft zubereitet. Bei Fragen zu variierenden Zutaten oder weiteren Informationen freuen wir uns über Ihre Nachricht an bestellung@werkskueche-ffm.de