



Bio-Zutaten sind entsprechend gekennzeichnet. Wir sind zertifiziert durch DE-ÖKO-007



SPEISEPLAN vom 09.10.2017 bis 13.10.2017

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vollkost

Hühnerfleisch-
klößchen in
Petersiliensoße
(A,B,F,1,3)
Patna-Reis
Gurkensalat (G)
Dessert
KCAL 568 F 17,9g E 24,2g*

Kalbsgulasch in
Rahmsoße (A,B,1,3)
Eiernudeln (A,A1,F)
Salat der Saison
(G,M,10)
Dessert
KCAL 468 F 14,9 g E 23,3g*

„Pfälzer
Kartoffelsuppe“ mit
frischem Gemüse ,
(B,A,J,1,3)
1 Dampfnudel mit
Vanillecreme (A,A1,B,F)
KCAL 533 F 16,9g E 15,7g*

Schnitzel „Wiener Art“
(Geflügel) (A,A1,F)
Kartoffelbrei (B)
Kohlrabigemüse (A,B,1,3)
Dessert
KCAL 520 F 27,5g E 28,9g*

Fischli geb. (A,A1,F,D)
Kräuter-Quark-Dip
(B,G,3,10)
dazu Kartoffeln
Dessert
KCAL 681 F 29,0 g E 35,3 g*



Vegetarisch

Vollkornnudeln
(A,K,H,B,F)
mit italienischem
Pesto,
Gurkensalat (G)
Dessert
KCAL 459 F 19g E 19,3g*

Broccoli-Nußecken
(F,K,A1,B)
Rahmkartoffeln
mit Käse überbacken
(B,1,3)
Dessert
KCAL 408 F 17,9g E 19,8g

Schwäbische
Gemüse-
Maultaschen (A,F)
im Kräutersud
Salat der Saison
(G,M,10)
Dessert
KCAL
18,6g* g

407 F
E 16g*

Soja-Geschnetzletes
„ungarische Art“ (I,A, B,1,3)
bunter Gemüsereis
Salat der Saison
(G,M,10)
Dessert
KCAL 435 F 13,5 g E 49,2g*

BIO-Penne (A,B,F) mit
Soja-Gemüesoße
(I,A, B,1,3)
Salat der Saison (G,M,10)
Dessert
KCAL 504 F 17,8g E 25,8g*



Änderungen vorbehalten. Die Zubereitung unserer Speisen erfolgt mit jodiertem Speisesalz u. cholesterinfreiem Öl (Rapsöl).
Allergenhaltige Speisen sind mit Buchstaben und Zusatzstoffe mit den Zahlen 1-16 gekennzeichnet. Beschreibung siehe Aushang oder auf unserer Homepage.

*Die angegebenen Werte sind Ca.-Werte. Unsere Portionierung ist dem Alter unserer Kinder angepasst!

Ihr **Herweck-Team** wünscht guten Appetit!

Bei Reklamationen bitte in unserer Küche anrufen: 0621/5993709!

