



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



SPEISEPLAN vom 15.04.2019 bis 19.04.2019

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vollkost

Geflügel-Schnitzel „Wiener Art“
(A,F,A1),
Salzkartoffeln,
Kohlrabigemüse

(A,B,1,3),

Dessert

KCAL 581 F 29g
E 35g*

Eier-Nudeln mit feinem Rinderhaschee (A,A1,B,F,M,1,3),
Gurkensalat mit frischem Dill (G),

Dessert

KCAL 459 F 19g E 19g*

„Pfälzer Kartoffelsuppe“ mit frischem Gemüse (B,A,J,1,3)

1 Dampfndel mit Vanillecreme (A,A1,B,F)

KCAL 533 F 16g E 15g*

Fisch geb. (Kabeljau u. Scholle) Laktose-Glutenfrei,

Rahmspinat (A,B,1,3),

Dampfkartoffeln,

Dessert

KCAL 415 F 14g E 22g*

F
E
I
E
R
T
A
G



Vegetarisch

Veget. Schnitzel

(A,B,F,I,A1)

BIO-Karottengemüse

Salzkartoffeln,

Dessert

KCAL 582 F 5,8g E 30,9g*

Veget. gefüllte

Paprika „ungarisch“

(A,A1,B,I,F,1,3),

Vollkorn-Patna-Reis,

Dessert

KCAL 324 F 13g, E 13g*

Gemüsefrikadelle

(A,A1,F,G,J,M,N),

Rahmkartoffeln mit frischer Petersilie

(B,1,3),

Salat der Saison

(G,M,10)

Dessert

KCAL 499 F
19g E 30g*

Tagessuppe (A,A1,F),

Kaiserschmarren mit Zimt und Zucker

(A,A1,B,F),

Apfelkompott (5)

KCAL 483 F 12g E 21g*

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!

