



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



# SPEISEPLAN vom 24.06.2019 bis 28.06.2019

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vollkost

Hähnchenbrust in Soße (A,B,1,3)  
Kartoffelbrei (B)  
Kohlrabigemüse (A,B,1,3)  
Dessert  
KCAL 502 F 19 g E 25g\*



Spaghetti „Bolognese“ (Rind) (A,A1,B,F,M,1,3)  
Salat der Saison (G,M,10)  
Dessert  
KCAL 459 F 19g E 19g\*



Hühner-Suppen-Topf mit frischem Gemüse (B,A,A1,J,1,3,5)  
1 Roggenbrötchen (A,A1,A2,B)  
Dessert  
KCAL 483 F 16g E 10g  
**DGE-Empfehlung**



Fisch in Knusperpanade (Laktose + Glutenfrei)  
Tomatensoße (A,B,M,1,3)  
Gemüse-Reis  
Dessert  
KCAL 523 F 10g E 22g \*  
**DGE-Empfehlung**



Geflügelwienerle (G,J,3,4,5)  
hausgemachter pikanter Nudelsalat (A,A1,B,F,G,M,3,10)  
Dessert  
KCAL 599 F 25 g E 31g\*  
**DGE-Empfehlung**



Vegetarisch

Blumenkohl in Eiersoße (A,B,F,1,3)  
Dampfkartoffeln  
Dessert  
KCAL 405 F 22 g E 17g\*  
**DGE-Empfehlung**



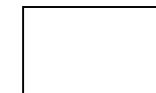
Soja-Früchte-Curry mit buntem Paprika (B,G,I,1,5,10,11)  
Patna-Reis (G,M,10)  
Salat der Saison  
Dessert  
KCAL 435 F 5 g E 49,2g\*  
**DGE-Empfehlung**



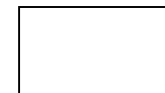
Sahnequark mit frischen Kräutern (B,G,3,10)  
Dampfkartoffeln  
Dessert  
KCAL 364 F 15g E 28g\*



Tagessuppe (A,A1,F)  
Eierpfannkuchen mit Zimt und Zucker (A,A1,B,F)  
Früchtequark (B)  
KCAL 524 F 19g E 31g \*



Italienische Gemüse-Teigtaschen in Käse-Sahne-Soße (A,A1,B,F,1,3)  
Karottensalat  
Dessert  
KCAL 492 F 18 g E 15g\*



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!

