



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



SPEISEPLAN vom 29.04.2019 bis 03.05.2019

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vollkost

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

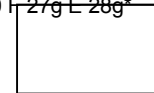


Rindergulasch (A,B,1,3),
Eiernudeln (A,A1,F),
Salat der Saison
(G,M,10),
Dessert
KCAL 468 F 14g E 23g*



F
E
I
E
R
T
A
G

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



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

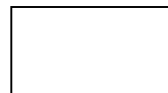


Vegetarisch

Eiernudeln mit fri-
schen Zucchini-strei-
fen und Käse über-
backen (A1,B,F,1,3),
Gurkensalat (G),
Dessert
KCAL 459 F 19g E 19g*



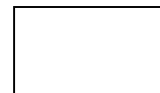
Brokkoli-Nussecken
(F,K,A1,B),
Rahmkartoffeln,
(B,1,3),
Dessert
KCAL 408 F 17g E 19g



Soja-Geschnetzletes
„ungarische Art“ (I,A,
B,1,3),
bunter Gemüsereis,
Salat der Saison
(G,M,10),
Dessert
KCAL 435 F 49g* 15 g E



BIO-Penne
(A,A1,A2,B,F) mit
Soja-Gemüsesoße
(I,A, B,1,3),
Salat der Saison
(G,M,10),
Dessert
KCAL 504 F 17g E 25g*



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!

