

SPEISEPLAN vom 02.10.2017 bis 06.10.2017



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Menü A

Tagessuppe
Hähnchengulasch
mit buntem Paprika
(A,B,1,3)
Kartoffelbrei (B)
KCAL 447 F 16,8g E 30,1g*



Menü B

Tagessuppe
Rahmbraten (A,B,1,3)
vom Schwein
Eiernudeln (A,A1,F)
Salat der Saison
(G,M,10)
KCAL 468 F 14,9 g E 23,3g*



Vegetarisch
Menü C

Tagessuppe
Schwäbische
Käsespätzle (A,B,F)
Soße (A,B,1,3)
Salat der Saison
(G,M,10)
KCAL 497 F 21,4g E 23,3g*

F
E
I
E
R
T
A
G



Tagessuppe
Fisch geb.(Seelachs)
(A,A1,F,D)
Tomaten-Pesto-Soße
(A,M,1,3)
Patna-Vollkornreis
KCAL 537 F 20,5g E 29,0g*

Tagessuppe
1/2 Hähnchen
Pommes frites
Salat der Saison
(G,M,10)
KCAL 539 F 26,5 g E 32,7g*

Nudelsuppe (A,F)
Grießbrei mit
Zimt und Zucker
Kompott(A,B,F,1,3,5)
KCAL 525 F 29,0g E 25,4g*

Tagessuppe
„Schwäbischer“
Linseneintopf mit
Wienerle (A,F,B,G,J,1,3)
1 Vollkornbrötchen
(A,A1,A3,A2,K,H)
KCAL 534 F 32,8 g E 23,1g*

Tagessuppe
Fisch gebacken
(Seehecht) (A,A1,F,D)
Remouladensoße
(B,G,3,10)
hausgem.
Kartoffelsalat (G) KCAL

Tagessuppe
Italienische
Tortellini in (A,B,F,1,3)
Käse-Sahne-Soße
Karottensalat (M,5)
KCAL 678,4 F 28,4g E 29,9g*

Tagessuppe
Fleischbällchen (A,G,F,H)
in pikanter Soße(B,A,1,3)
Eiernudeln (A,A1,F)
Gurkensalat mit
frischem Dill (G)
KCAL 568 F 17,9g E 24,2g*

Tagessuppe
Rindergeschnetzeltes
in Rotweinsauce (A,B,1,3)
Eierspätzle (A,A1,F)
Salat der Saison
(G,M,10)
KCAL 614 F 21,5g, E 35,2g*

Tagessuppe
Blumenkohl-Käse-
Stern (A,A1,B,F,H,N)
Rahmkartoffeln (B,1,3)
Gurkensalat mit
frischem Dill (G)
KCAL 405 F 22,8 g E 17,7g*

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.



Bio-Produkte—Die Codenummer. des Prüfvereins lautet DE-ÖKO-007..



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

