

SPEISEPLAN vom 09.10.2017 bis 13.10.2017



Montag Dienstag Mittwoch Donnerstag Freitag



Menü A

| | | | | |
|---|---|---|--|--|
| <p>Tagessuppe Hühnerfleisch- klößchen in Petersiliensoße (A,B,F,1,3) Patna-Reis Gurkensalat (G) KCAL 568 F 17,9g E 24,2g*</p> | <p>Tagessuppe Gefüllte Kohlroulade (A,A1,F,J) Specksoße (A,B,1,3) Kartoffelbrei (B) KCAL 366 F 20,4g E 21,8g*</p> | <p>„Pfälzer Kartoffelsuppe“ mit frischem Gemüse (B,A,J,1,3) dazu 1 Dampfnudel mit Vanillecreme (A,A1,B,F) KCAL 533 F 16,9g E 15,7g*</p> | <p>Tagessuppe Hausgemachter Wurstsalat mit frischen Paprika und Gurken (G,J,3,4,5) dazu Pommes frites KCAL 599 F 25,5 g E 31,6g*</p> | <p>Tagessuppe Fischli gebacken (A,A1,F,D) dazu Kräuter-Quark-Dip (B,G,3,10) und Kartoffeln KCAL 681 F 29,0 g E 35,3 g*</p> |
| <p>Tagessuppe 2 St Leberknödel Sauerkraut (A,B,1,3) Kartoffelbrei (B) KCAL 353 F 13,2g E 44,5g*</p> | <p>Tagessuppe Kalbsgulasch in Rahmsoße (A,B,1,3) Eiernudeln (A,A1,F) Salat der Saison (G,M,10) KCAL 468 F 14,9 g E 23,3g*</p> | <p>Tagessuppe Lendchen in Pilzsoße (A,B,1,3) Butterspätzle (A,A1,B,F) Salat der Saison (G,M,10) KCAL 495 F 10,4g E 34,0g*</p> | <p>Tagessuppe Schnitzel „Wiener Art“ (A,A1,F) Kartoffelbrei (B) Kohlrabigemüse (A,B,1,3) KCAL 520 F 27,5g E 28,9g*</p> | <p>Tagessuppe Cordon bleu (A,F,B) buntes Gemüse Kroketten (A,B,F,M) KCAL 544 F 27,6 g E 35 g*</p> |
| <p>Tagessuppe Vollkornnudeln (A,K,H,B,F) mit italienischem Pesto, Gurkensalat (G) KCAL 459 F 19g E 19,3g*</p> | <p>Tagessuppe Brokkoli-Nuss-Ecken (F,K,A1,B) dazu Rahmkartoffeln mit Käse überbacken (B,1,3) KCAL 408 F 17,9g E 19,8g</p> | <p>Tagessuppe Schwäbische Maultaschen (A,F) im Kräutersud, Salat der Saison (G,M,10) KCAL 407 F 18,6g* E 16g*</p> | <p>Tagessuppe Sojageschnetzeltes „ungarische Art“ (I,A, B,1,3) bunter Gemüsereis, Salat der Saison (G,M,10) KCAL 435 F 13,5 g E 49,2g*</p> | <p>Tagessuppe BIO-Penne (A,B,F) mit Soja-Gemüsesoße (I,A, B,1,3) Salat der Saison (G,M,10) KCAL 504 F 17,8g E 25,8g*</p> |



Menü B



Vegetarisch
Menü C

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

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

