



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



SPEISEPLAN vom 11.03.2019 bis 15.03.2019

Schloss-Schule Ludwigshafen

Montag

Dienstag

Mittwoch

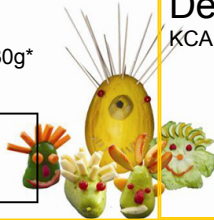
Donnerstag

Freitag



Vollkost

Hühnerfrikassee mit Erbsen und Fingermöhrrchen (A,B,1,3), Patna-Reis, Dessert
KCAL 447 F 16g E 30g*



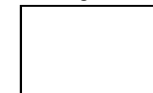
Spaghetti „Bolognese“ (Rind) (A,A1,B,F,M,1,3), Salat der Saison (G,M,10), Dessert
KCAL 459 F 19g E 19g*



Schnitzel „Wiener Art“ (Geflügel) (A,A1,F), Leipziger Allerlei, Kartoffeln, Dessert
KCAL 537 F 20g E 29g*



„Schwäbischer“ Linseneintopf (B,G,J,1,3) mit Wienerle (Pute) (3,5,6), 1 Vollkornbrötchen (A,A1,A3,A2,K,H), Dessert
KCAL 534 F 32,8 g E 23,1g*



K
E
I
N

E
S
S
E
N

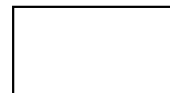


Vegetarisch

Schwäbische Käsespätzle (A,A1,B,F), Soße (A,B,1,3), Salat der Saison (G,M,10), Dessert
KCAL 497 F 21g E 23g*



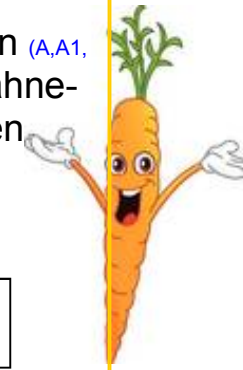
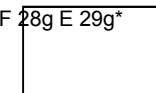
Spanische Reispfanne mit Kichererbsen (A,B,I,J), Salat der Saison (G,M,10), Dessert
KCAL 411 F 17g E 16g*



Nudelsuppe (A,A1,F), Milchreis mit Zimt und Zucker (A,B,F,1,3), Kompott (5)
KCAL 525 F 29,0g E 25,4g*



Italienische Vollkornnudeln in (A,A1,A2,B,F,1,3) Käse-Sahne-Soße mit frischen Kräutern, Karottensalat, Dessert
KCAL 678 F 28g E 29g*



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!