



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



SPEISEPLAN vom 12.11.2018 bis 16.11.2018

Schloss-Schule Ludwigshafen

Montag

Dienstag

Mittwoch

Tag der
Schulverpflegung 2018

Freitag



Vollkost

Geflügelragout
mit Erbsen und Mais
(A,B,1,3),
Patna-Reis,
Dessert
KCAL 573 F 17,9 g E 24,3 g*



Rindergulasch (A,B,1,3)
„ungarische Art“,
Dampfkartoffeln,
Salat der Saison
(G,M,10),
Dessert
KCAL 582 F 15,8g E 30,9g*



Schwäbischer
Linseneintopf mit
Geflügel-Wienerle
(B,G,J,1,3),
1 Scheibe
Bauernbrot
(A,A1,A3,A2,K,H)
Dessert
KCAL 534 F 32,8
g E 23,1g*



Schule ist coolinarisch!
Hähnchen-Nuggets
(A, A1),
Tomatenketchup (M),
Kartoffel-Wedges
Dessert
KCAL 429 F 13,2g E 24,7g*



K
E
I
N
E
S
S
E
N

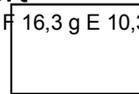


Vegetarisch

Schwäbische
Käsespätzle (A,A1,B,F),
Rahmsoße (A,B,1,3),
Salat der Saison
(G,M,10),
Dessert
KCAL 485 F 12,7 g E 21,6g*



Nudelsuppentopf mit
frischem Gemüse
und vegetarischen
Klößchen
(A,B,G,J,F,I,1,5,10,11)
1 Vollkornbrötchen
(A,A1,A3,A2,K,H)
Dessert
KCAL 483 F 16,3 g E 10,3g*



Blumenkohl-Käse-
Stern (A,A1,B,F,H,N),
Rahmkartoffeln (B,1,3),
Salat der Saison
(G,M,10),
Dessert
KCAL 578 F 19,9 g E 21,6g*



Schule ist coolinarisch!
Spaghetti mit
Linsenbolognese
(A,A1,B,G,F,J,1,3),
Salat der Saison
(G,M,10),
Dessert
KCAL 470 F 15,4 g E 20,1g*



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!

