



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



SPEISEPLAN vom 18.03.2019 bis 22.03.2019

Schloss-Schule Ludwigshafen

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag


Freitag



Vollkost

Pfannen-Gyros (Geflügel) (A,B,1,3),
Zaziki (B,G),
Kartoffel-Wedges
Dessert
KCAL 554 F 33g E 22g*



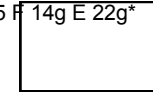
Paniertes Schnitzel (Geflügel) (A,F,A1),
Kartoffelbrei (B),
 BIO-buntes Gemüse,
Dessert
KCAL 681 F 29 g E 35 g*



Ungarische Gulaschsuppe (Rind) (A,B,1,3),
1 Vollkornbrötchen (A,A1,A3,A2,K,H),
Dessert
KCAL 525 F 29g E 25g*



Fisch geb. (Kabeljau-Scholle) **Laktose-**
Glutenfrei,
Kräuterquark-Remoulade (B,G,3,10),
Dampfkartoffeln,
Dessert
KCAL 415 F 14g E 22g*



K
E
I
N

E
S
S
E
N



Vegetarisch

Hirsebratling (A,F,G,J,M,N),
Eiernudeln (A,A1,F),
Gurkensalat mit frischem Dill (G),
Dessert
KCAL 578 F 19 g E 21g*



Brokkoli-Kartoffelauflauf mit Käse überbacken (B),
Salat der Saison (G,M,10),
Dessert
KCAL 431 F 13g E 17g*



Veget. Klößchen in Tomatensoße (A,A1,B,I,F,1,3),
 **BIO-**
Vollkornreis,
Salat der Saison (G,M,10),
Dessert
KCAL 550 F 9 g E 30g*



Nudelsuppe (A,A1,F)
Kaiserschmarren mit Zimt und Zucker (A,A1,B,F),
Apfelkompott (5)
KCAL 483 F 12 g E 21g*



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!

