

# SPEISEPLAN vom 14.01.2019 bis 18.01.2019

## Schloss-Schule Ludwigshafen



Montag

Dienstag

Mittwoch

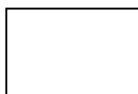
Donnerstag

Freitag

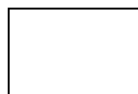


Vollkost

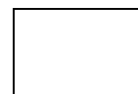
Geflügelcurry  
mit Erbsen, Paprika  
und Früchten  
(B,G,I,1,5,10,11)  
Patna-Reis,  
Dessert  
KCAL 573 F 17,9 g E 24,3 g\*



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



Kartoffelsuppe mit  
frischem Gemüse  
und Wienerleeeinlage  
(B,G,J,1,3) (Geflügel)  
1 Berliner (A,A1,B,F)  
KCAL 534 F 32,8 g E 23,1g\*



Geflügel-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

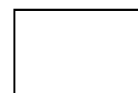
Klare Tomatensuppe  
(A,B,1,3,5)  
Schupfnudeln in  
Butter gebraten  
(A,A1,B,F)  
Apfelkompott (5)  
KCAL 485 F 12,7 g E 21,6g\*



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



Gemüsebratling  
(A,F,G,J,M,N)  
Kartoffel-  
Karottengemüse,  
Dessert  
KCAL 578 F 19,9 g E 21,6g\*



Nudelsuppentopf mit  
frischem Gemüse und  
vegetarischen  
Klößchen  
(A,B,G,J,F,I,1,5,6,10,11)  
1 Vollkornbrötchen  
(A,A1,A3,A2,K,H), Dessert  
KCAL 483 F 16,3 g E  
10,3g\*



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!

