

# SPEISEPLAN vom 11.02.2019 bis 15.02.2019

## Schule an der Blies, Ludwigshafen



Freitag

K  
E  
I  
N  
E  
S  
S  
E  
N

	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>
	Hähnchenbrust in Soße (A,B,1,3) Kartoffelbrei (B) Kohlrabigemüse (A,B,1,3) Dessert KCAL 502 F 19,1 g E 25,6g*	Spaghetti „Bolognese“ (Rind) (A,A1,B,F,M,1,3) Salat der Saison (G,M,10) Dessert KCAL 459 F 19g E 19,3g*	Hühner-Suppen-Topf mit frischem Gemüse (B,A,J,1,3,5) 1 Roggenbrötchen (A,A1,A2,B) Dessert KCAL 483 F 16,3 g E 10,3g*	Fisch in Knusperpanade (Laktose + Glutenfrei) Tomatensoße (A,B,M,1,3) Gemüse-Reis Dessert KCAL 523 F 10,7g E 22,7g *
	Bunter Salatteller von frischen Salaten (B,G,M,3,5,10) mit frischen Schinken (Pute)– und Käsestreifen	Bunter Salatteller von frischen Salaten (G,M,10) mit frischen Paprikastreifen	Bunter Salatteller von frischen Salaten (B,G,M,10) mit Tomaten-Mozzarella	Bunter Salatteller von frischen Salaten (G,M,10) mit Kresse
	Blumenkohl in Eiersoße (A,B,F,1,3) Dampfkartoffeln Dessert KCAL 405 F 22,8 g E 17,7g*	Soja-Früchte-Curry mit buntem Paprika (B,G,I,1,5,10,11) Patna-Reis Salat der Saison (G,M,10) Dessert KCAL 435 F 3,5 g E 49,2g*	Sahnequark mit frischen Kräutern (B,G,3,10) Dampfkartoffeln Dessert KCAL 364 F 15,0 g E 28,0g*	Tagessuppe Eierpfannkuchen mit Zimt und Zucker (A,A1,B,F) Früchtequark (B) KCAL 524 F 19,2g E 31,9g *

Menü A

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. Unsere Portionierung ist dem Alter unserer Kinder angepasst!



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

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

