

# SPEISEPLAN vom 15.04.2019 bis 19.04.2019

## Schule an der Blies, Ludwigshafen



	<u>Montag</u>	<u>Dienstag</u>	<u>Mittwoch</u>	<u>Donnerstag</u>	<u>Freitag</u>
<p>Menü A</p>	Geflügel-Schnitzel „Wiener Art“ (A,F,A1), Salzkartoffeln, Kohlrabigemüse (A,B,1,3), Dessert KCAL 581 F 29 g E 35 g*	Eier-Nudeln mit feinem Rinderha- schee (A,A1,B,F,M,1,3), Gurkensalat mit frischem Dill (G), Dessert KCAL 459 F 19g E 19g*	„Pfälzer Kartoffel- suppe“ mit frischem Gemüse (B,A,J,1,3) 1 Dampfnudel mit Vanillecreme (A,A1,B,F) KCAL 533 F 16g E 15g*	Fisch geb. (Kabeljau u. Scholle) Laktose-Glutenfrei, Rahmspinat (A,B,1,3), Dampfkartoffeln, Dessert KCAL 415 F 14g E 22g*	S C H Ö N E  O S T E R N
<p>Menü B</p>	Bunter Salatteller von frischen Salaten (G,M,10) mit Schinken- streifen (Pute)	Bunter Salatteller von frischen Salaten (G,M,10) mit Spargelstücken	Bunter Salatteller von frischen Salaten (G,M,10) mit gebackenen Käse- herzen	Bunter Salatteller von frischen Salaten (G,M,10) mit Cherry-Tomaten	
<p>Vegetarisch Menü C</p>	Veget. Schnitzel (A,B,F,I,A1) BIO-Karotten- gemüse Salzkartoffeln, Dessert KCAL 582 F 5,8g E 30,9g*	Veget. gefüllte Paprika „ungarisch“ (A,A1,B,I,F,1,3) Dampfkartoffeln Dessert KCAL 324 F 13,5g, E 13,7g*	Gemüsekrikadelle (A,A1,F,G,J,M,N), Rahmkartoffeln mit frischer Petersilie (B,1,3), Salat der Saison (G,M,10), Dessert KCAL 499 F 19g E 30g *	Tagessuppe (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 jodier-tem 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!

