



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



SPEISEPLAN vom 10.12.2018 bis 14.12.2018

Georgens-Schule Ludwigshafen

Montag

+ 3 Lakto/+ 1 Gluten

Dienstag

+ 3 Lakto/+ 1 Gluten

Mittwoch

+ 3 Lakto/+ 1 Gluten

Donnerstag

+ 3 Lakto/+ 1 Gluten

Freitag

+ 3 Lakto/+ 1 Gluten



Vollkost

Hühnerfleisch-
klößchen in
Petersiliensoße
(A,B,F,1,3),
Patna-Reis,
Salat der Saison
(G,M,10),
Dessert

KCAL E 24g* 568 F 17g

Putengeschnetzeltes
in Rahmsoße (A,B,1,3),
Eiernudeln (A,A1,F),
Salat der Saison
(G,M,10),
Dessert

KCAL 468 F 15 g E 23g*

Veggie-Tag;
„Pfälzer
Kartoffelsuppe“ mit
frischem Gemüse ,
(B,A,J,1,3),
1 Dampfndel mit
Vanillecreme (A,A1,B,F)

KCAL 533 F 17g E 16g*

Schnitzel „Wiener Art“
(Geflügel) (A,A1,F),
Kartoffelbrei (B),
Kohlrabigemüse (A,B,1,3)
Dessert

KCAL 520 F 28g E 29g*

Fisch geb. (A,A1,F,D),
Kräuter-Quark-Dip
(B,G,3,10),
Dampfkartoffeln,
KCAL 681 F 29g E 35 g*



Vegetarisch

Eiernudeln mit
frischen
Zucchinistreifen und
Käse überbacken
(A,B,F,1,3),
Salat der Saison
(G,M,10),
Dessert

KCAL 459 F 19g E 19g*

Blumenkohl-Broccoli-
Kartoffel-Auflauf
(A,A1,B,F),
Dessert

KCAL 408 F 18g E 20g

Veggie-Tag;
Schwäbische
Maultaschen (A,F)
im Kräutersud,
Salat der Saison
(G,M,10),
Dessert

KCAL 19g g E 407 F 16g*

Soja-Geschnetzeltes
„ungarische Art“ (I,A, B,1,3)
bunter Gemüsereis,
Salat der Saison
(G,M,10),
Dessert

KCAL 435 F 14 g E 49g*

BIO-Penne (A,B,F) mit
Gemüsesoße
(I,A, B,1,3),
Salat der Saison (G,M,10)
KCAL 504 F 18g E 26g*

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!

