

SPEISEPLAN vom 27.02.2012 bis 02.03.2012



Heinrich-Böll-Gymnasium

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Menü A

Rindergulasch
„Wiener Art“,
Eiernudeln,
Salat der Saison,
Dessert
KCAL 689,3 F 29,3 g E 30,7 g*

Currygeschnezeltes
(Pute) „Madras“,
Siam-Patna-Reis,
Karottensalat im
Orangendressing,
Dessert
KCAL 682,8 F 26,5 g E 29,8 g*

Hühnersuppentopf mit
frischem Gemüse,
1 Brötchen,
Quark-Dessert
KCAL 673,5 F 27,8 g E 29,1 g*

Fisch (Hokifilet),
Zitronensoße,
Dampfkartoffeln,
Chinakohlsalat,
Dessert
KCAL 691,8 F 32,8 g E 32,1 g*

K
E
I
N



Menü B

Bunter Salatteller von
frischen Salaten mit
Putenbruststreifen

Bunter Salatteller
von frischen Salaten
mit **BIO-Ei**

Bunter Salatteller von
frischen Salaten mit
Paprikastreifen

Bunter Salatteller von
frischen Salaten mit
Chicken-Nuggets

E
S
S
E
N



Vegetarisch
Menü C

Veget. Chinesische
Frühlingsrolle auf To-
matenreis mit China-
Pilzen, Salat der Sai-
son,
Dessert
KCAL 596,5 F 26,7 g E 28,1 g *

Schwäbische Käse-
spätzle,
Soße,
Salat der Saison,
Dessert
KCAL 623,9 F 27,3 g E 29,8 g*

Gemüsebratling,
frisches Karottengemü-
se,
Petersilienkartoffeln,
Dessert
KCAL 614 F 27,3 g E 29,8 g*

Tagessuppe
Griesschnitte mit Zimt
und Zucker,
Kompott
KCAL 671,3 F 30,1 g E 32,8 g *

Änderungen vorbehalten. Die angegebenen Zusatzstoffe sind enthalten. Die Zubereitung unserer Speisen erfolgt mit jodiertem Speisesalz.

*Die angegebenen Werte sind Ca.-Werte. Unsere Portionierungen ist dem Alter unserer Kinder angepasst!



Bio-Produkte—Die Codenummer. des Prüfvereins lautet DE-ÖKO-007.

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