



# Speiseplan

KW 4 | 20.01. bis 24.01.2025

Grundschulen Herxheim



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> DGE-Linie	<b>Putengeschnetzeltes in Champignonsoße</b> <b>Spätzle (BIO)</b> <b>Maisgemüse natur</b>	<b>Veggie-Gulasch (mit veg. Würfelchen auf Milchbasis)</b> <b>Parboiled Reis (Bio)</b> <b>Gurkensalat mit Joghurt</b>	<b>Gemüse-Nuggets (Mais, Karotte, Pastinake)</b> <b>Kartoffelstampf</b> <b>Erbsen - Karotten a la Creme</b>	<b>Vollkorn-Fusilli (BIO)</b> <b>Lachs - Tomatenrahmsoße</b> <b>Reibekäse</b> <b>Blattsalat</b> <b>Kräutervinaigrette</b>	<b>Linsensuppe mit Süßkartoffelwürfeln</b> <b>Weizenbrötchen</b>
	G,W,M G,W,E	G,W,H,E,M,Sr,4 M	G,W,Ge,M M G,W,M	G,W F,M,Sr M Sf,Sw,8	Sr G,W
kJ: 1758      kcal: 420,1	kJ: 1496      kcal: 357,6	kJ: 1902      kcal: 454,5	kJ: 2332      kcal: 557,4	kJ: 1577      kcal: 377,0	
<b>Menü 2</b> vegetarisch	<b>Veget. Geschnetzeltes (auf Sojabasis) in Sahnesoße</b> <b>Spätzle (BIO)</b> <b>Maisgemüse natur</b>			<b>Vollkorn-Fusilli (BIO)</b> <b>Tomaten-Frischkäsesoße</b> <b>Blattsalat</b> <b>Kräutervinaigrette</b>	
	S,M G,W,E			G,W M,Sr Sf,Sw,8	
kJ: 1988      kcal: 475,2	kJ: 0      kcal: 0,0	kJ: 0      kcal: 0,0	kJ: 1943      kcal: 464,3	kJ: 0      kcal: 0,0	
<b>Menü 3</b> gluten- & lactosefrei *Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein	----- <i>Gluten- und lactosefreie Alternative</i> ----- <i>nur auf Vorbestellung!</i>				
<b>Dessert</b>	<b>Zitronenjoghurt</b>	<b>Bioobst</b>	<b>Schokokuchen</b>	<b>Frischobst</b>	<b>Erdbeerquark</b>
	M	BIO	G,W,E		M
kJ: 267      kcal: 63,7	kJ: 255      kcal: 61,0	kJ: 971      kcal: 232,0	kJ: 204      kcal: 48,8	kJ: 294      kcal: 70,4	

Die grün hinterlegten Angebote/Komponenten entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“. Sie wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert und mit diesem Logo  ausgezeichnet.

## Guten Appetit!

**Allergene:** E enthält Eier | Er enthält Erdnuss | F enthält Fisch | G Glutenhaltiges Getreide | W enthält Weizen | R enthält Roggen | Ge enthält Gerste | H enthält Hafer | D enthält Dinkel | Kh/Ka enthält Khorasan/Kamut | K enthält Krebstiere | Lu enthält Lupine | M enthält Milch und Milcherzeugnisse (einschließlich Laktose L\*) | S enthält Soja | Schf Schalenfrüchte/Nüsse | H1 enthält Mandel | H2 enthält Haselnuss | H3 enthält Walnuss | H4 enthält Kaschunuss | H5 enthält Pecannuss | H6 enthält Paranuss | H7 enthält Pistazie | H8 enthält Macadamianuss | H9 enthält Queenslandnuss | Sf enthält Senf | Sr enthält Sellerie | Ss enthält Sesam | Sw enthält Schwefeldioxid und Sulfite | We enthält Weichtiere

**Zusatzstoffe:** 1 mit Farbstoff | 2 mit Konservierungsstoff | 3 mit Antioxidationsmittel | 4 mit Phosphat | 5 mit Süßungsmittel | 6 mit Geschmacksverstärker | 7 geschwärzt | 8 geschwefelt | 9 mit Nitritpökelsalz | 10 gewachst

**Nährwertangaben:** kcal Kilokalorien | kJ Kilojoule  
\* in der gluten- & lactosefreien Menülinie verwenden wir selbstverständlich ausschließlich lactosefreie Milch!