



Speiseplan KW 10 | 03.03. bis 07.03.2025

Grundschulen Herxheim



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	"Mac and Cheese" (Nudelauf) <small>G,W,M,1</small> Brokkoli	veget. Gyros (auf Sojabasis) <small>S</small> Zaziki <small>M</small> Parboiled Reis Bio <small>BIO</small> Weißkrautsalat	Geflügel-Nürnberger <small>3,4</small> Kartoffelstampf <small>M</small> Erbsen - Karotten a la <small>G,W,M</small> Creme	Vollkorn-Penne (BIO) <small>BIO G,W</small> Lachs - <small>F,M,Sr</small> Tomatenrahmsoße <small>M</small> Reibekäse <small>M</small> Blattsalat <small>Sf,Sw,8</small> Kräutervinaigrette	Linsensuppe (Karotte, Sellerie, Lauch) <small>Sr</small> Weizenbrötchen <small>G,W</small>
	kj: 2059 kcal: 492,0	kj: 1916 kcal: 458,0	kj: 1466 kcal: 350,4	kj: 2335 kcal: 558,1	kj: 1439 kcal: 343,9
Menü 2 vegetarisch			Gemüse-Nuggets (Mais, Karotte, Pastinake) <small>G,W,Ge,M</small> Kartoffelstampf <small>M</small> Erbsen - Karotten a la <small>G,W,M</small> Creme	Vollkorn-Penne (BIO) <small>BIO G,W</small> Tomaten-Frischkäsesoße <small>M,Sr</small> Blattsalat <small>Sf,Sw,8</small> Kräutervinaigrette	
	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 0 kcal: 0,0	kj: 1902 kcal: 454,5	kj: 1946 kcal: 465,0	kj: 0 kcal: 0,0
Menü 3 gluten- & lactosefrei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	----- <i>Gluten- und lactosefreie Alternative</i> ----- <i>nur auf Vorbestellung!</i>				
Dessert	Vanillejoghurt <small>M</small>	Bioobst <small>BIO</small>	Berliner <small>G,W,E,M</small>	Frischobst	Erdbeerjoghurt <small>M</small>
	kj: 281 kcal: 67,2	kj: 255 kcal: 61,0	kj: 939 kcal: 224,4	kj: 204 kcal: 48,8	kj: 274 kcal: 65,5

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!