



# Speiseplan KW 37 | 08.09. bis 12.09.2025

Grundschulen Herxheim



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b> DGE-Linie	<b>Rindergeschnetzeltes (Paprika, Mais)</b> G,W,M,Sr <b>Knöpfe</b> G,W,E <b>Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat)</b> E,M,3	<b>Hokifilet (mehliert, gebraten)</b> G,W,F,M,Sf <b>Zitronensoße</b> G,W,M,3 <b>Dampfkartoffeln</b> <b>Romanescogemüse</b>	<b>Linsencurry</b> M,Sr,Sw,8 <b>Parboiled Reis (Bio)</b> <b>Blumenkohl natur</b>	<b>Vollkorn-Fusilli (Bio)</b> G,W <b>Grünkern-Bolognese</b> G,W,Sr <b>Reibekäse</b> M <b>Eisbergsalat</b> <b>Rahmdressing</b> M	<b>Pizza "Margherita"</b> G,W,M <b>Karotten-Apfel-Salat</b>
	kJ: 1860      kcal: 444,6	kJ: 1273      kcal: 304,2	kJ: 1688      kcal: 403,4	kJ: 2053      kcal: 490,8	kJ: 2122      kcal: 507,3
<b>Menü 2</b> vegetarisch	<b>Veget. Geschnetzeltes (auf Sojabasis) in Sahnesoße</b> S,M <b>Knöpfe</b> G,W,E <b>Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat)</b> E,M,3	<b>Gemügestäbchen (Karotte, Mais, Brokkoli)</b> G,W,E,M,Sr <b>Petersiliensoße</b> G,W,M <b>Dampfkartoffeln</b> <b>Romanescogemüse</b>			
	kJ: 2193      kcal: 524,2	kJ: 1372      kcal: 327,8	kJ: 0      kcal: 0,0	kJ: 0      kcal: 0,0	kJ: 0      kcal: 0,0
<b>Menü 3</b> gluten- & lactosefrei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	----- <i>Gluten- und lactosefreie Alternative</i> ----- nur auf Vorbestellung!				
<b>Dessert</b>	<b>Obstkorb (Mischware)</b>	<b>Vanillejoghurt</b> M	<b>Bioobst</b>	<b>Götterspeise (Kirsche)</b>	<b>Obst (voraussichtlich Bananen)</b>
	kJ: 204      kcal: 48,8	kJ: 290      kcal: 69,4	kJ: 255      kcal: 61,0	kJ: 41      kcal: 9,9	kJ: 204      kcal: 48,8

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.

Wir verwenden Lebensmittel in Bio-Qualität. Diese sind auf dem Speiseplan tagesaktuell mit "Bio" gekennzeichnet. Die eingesetzten und gekennzeichneten Bio-Zutaten sind von der Öko-Kontrollstelle ABCERT (DE-ÖKO-006) zertifiziert.

**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!**