



Speiseplan

KW 44 | 27.10. bis 31.10.2025

Grundschulen Herxheim



SCHULCATERING	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	Hähnchenschnitzelchen Geflügelsoße. Dampfkartoffeln Baby-Möhren	Grießbrei Erdbeersoße Rohkost (Gurke/Karotte)	Vollkorn-Penne (BIO) Spinatrahmsoße Karottensalat	Lachs-Sahnesoße Zartweizen Erbsengemüse	Gemüsefrikadellchen (Möhren, Pastinaken, Erbsen) Paprikasoße Kartoffelstampf Eisbergsalat
	G,W,E G,W,M	G,W,M	G,W G,W,M	G,W,F,M G,W	G,W,E M,Sr M
	kJ: 1357 kcal: 324,4	kJ: 1211 kcal: 289,4	kJ: 1962 kcal: 469,0	kJ: 1563 kcal: 373,5	kJ: 1434 kcal: 342,8
Menü 2 vegetarisch	veg. Schnitzel (auf Milchbasis) Rahmsoße Dampfkartoffeln Baby-Möhren			Veggiefrikassee (mit veg. Würfelchen auf Milchbasis) Zartweizen Erbsengemüse	
	G,W,H,E,M,4 G,W,M,Sr			G,W,H,E,M,4 G,W	
	kJ: 1441 kcal: 344,3	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 0 kcal: 0,0	kJ: 1507 kcal: 360,1	kJ: 0 kcal: 0,0
Menü 3 gluten- & lactosefrei	----- Gluten- und lactosefreie Alternative ----- nur auf Vorbestellung!				
Dessert	Vanillejoghurt	Bioobst (voraussichtlich)	Vanillequark Kirschsoße	Obst (voraussichtlich Bananen)	Erdbeerjoghurt
	M		M		M
	kJ: 290 kcal: 69,4	kJ: 306 kcal: 73,2	kJ: 348 kcal: 83,1	kJ: 715 kcal: 171,0	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.

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!