

Speiseplan KW 45 | 03.11. bis 07.11.2025

Grundschulen Herxheim



SCHULCATERING	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü 1 DGE-Linie	Gnocchi Tomatenrahmsoße Gurkensalat mit Joghurt	G,W,E M,Sr M	Fischstäbchen (Seelachs) Dampfkartoffeln Rahmspinat	G,W,F G,W,M,3,4	Vollkornspaghetti (BIO) (Mexikanische Soße (Mais/Bohnen/Paprika) Paprikasalat	G,W M,Sr Sr,Sf,Sw,8	Würstchengulasch (Geflügel) Parboiled Reis (Bio Grüne Bohnen	Sr Sr	veget. Gyros (auf Sojabas Zaziki Couscous Blattsalat French Dressing	M G,W,Sr E,M,Sf
	kJ: 2076 kcal: 496,2		kJ: 1600 kcal: 382,4		kJ: 1451 kcal: 346,9		kJ: 1746 kcal: 417,4		kJ: 1807 kcal: 431,8	
Menü 2 vegetar isch			Rote-Bete-Sticks (p Dampfkartoffeln Rahmspinat	G,W,M G,W,M,3,4			veg. Steak (auf Mil veget. Bratensoße Parboiled Reis Bio Grüne Bohnen	-		
	kJ: 0 kcal: 0,0		kJ: 1321	kcal: 315,7	kJ: 0 kcal: 0,	0	kJ: 1408	kcal: 336,6	kJ: 0 kcal: 0	,0

Menü 3

gluten- & lactosefr ei

*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein

Dessert

 Gluten- und lactosetreie Alternative	
nur auf Vorbestellung!	

Obstkorb (Bio)	BIO	Mangojoghurt	М	Obst (voraussichtl Clementinen)	ich	Kuhpudding (Vanille/Schoko)	М	Obst (voraussicht Birnen)	lich
kJ: 255	kcal: 61,0	kJ: 269 kcal: 64	3	kJ: 209	kcal: 50,0	kJ: 276	kcal: 66,1	kJ: 326	kcal: 78,0

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!