




# Speiseplan

KW 46 | 10.11. bis 14.11.2025

Grundschulen Herxheim



SCHULCATERING	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü 1 DGE-Linie	"Mac and Cheese" (Nudelauf mit Bio-Makkaroni) Karotten-Apfel-Salat	G,W,M,1	Linsensuppe (Karotte, Sellerie, Lauch) Weizenbrötchen	Sr G,W	Hähnchenstreifen in Rahmsoße Parboiled Reis (Bio) Eisbergsalat Kräutervinaigrette	 G,W,M,Sr  Sf,Sw,8	Lachs - Tomatenrahmsoße Vollkorn-Penne (BIO) Karottensalat	 F,M,Sr  G,W	Kartoffelgratin Kaisergemüse (Brokkoli, Karotte, Blumenkohl)	G,W,M,Sw
	kJ: 2128 kcal: 508,5		kJ: 1439 kcal: 343,9		kJ: 1811 kcal: 432,8		kJ: 2134 kcal: 510,1		kJ: 1261 kcal: 301,3	
Menü 2 vegetarisch					Käsespätzle Röstzwiebel Eisbergsalat Kräutervinaigrette	G,W,E,M G,W Sf,Sw,8	Vollkorn-Penne (BIO) Tomatenrahmsoße Karottensalat	 G,W M,Sr		
	kJ: 0 kcal: 0,0		kJ: 0 kcal: 0,0		kJ: 2742 kcal: 655,5		kJ: 1915 kcal: 457,7		kJ: 0 kcal: 0,0	
Menü 3 gluten- & lactosefrei <small>*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein</small>	----- Gluten- und lactosefreie Alternative ----- nur auf Vorbestellung!									
	Apfel-Zimtquark	M,3	Obst (voraussichtlich Äpfel)		Schokoladenpudding	M	Bioobst (voraussichtlich)		Pfirsichjoghurt	M
kJ: 287 kcal: 68,7		kJ: 527 kcal: 126,0		kJ: 278 kcal: 66,4		kJ: 678 kcal: 162,0		kJ: 266 kcal: 63,7		
Dessert										

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!