

Speiseplan KW 47 | 17.11. bis 21.11.2025

Grundschulen Herxheim



SCHULCATERING	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü 1 DGE-Linie	Tortellini Ricotta-Spinat Sahnesoße Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat)	G,W,M E,M,3	Hähnchenbrüstcher Geflügelsoße Salzkartoffeln Blattsalat Joghurtdressing	G,W,M,Sr	Backfisch - (Seelachs Parboiled Reis Bio Erbsen - Karotten a I Creme	BiO	Vollkorn-Fusilli (BIO Rote Linsen - Bologr Mandarinen-Krautsa	iese	Tomatenrahmeintopf mit Zartweizen Weizenbrötchen	f M,Sr G,W G,W
	kJ: 2584 kcal: 617,	5	kJ: 1077	kcal: 257,5	kJ: 1461	kcal: 349,1	kJ: 1761	kcal: 420,9	kJ: 1560 k	ccal: 372,9
Menü 2 vegetar isch			Gemüse-Nuggets (M Karotte, Pastinake) Ketchup Salzkartoffeln Blattsalat Joghurtdressing	(a.VV.IVI	veg. Schnitzel (auf Milchbasis) Parboiled Reis Bio Erbsen - Karotten a l Creme	G,W,H,E,M,	1			
	kJ: 0 kcal: 0,0		kJ: 1685	kcal: 402,7	kJ: 1605	kcal: 383,6	kJ: 0	kcal: 0,0	kJ: 0 k	ccal: 0,0

Menü 3

gluten- & lactosefr ei

*Spuren von Gluten/Lactose können enthalten sein

Dessert

	Gluten- und lactosefreie Alternative				

Obstkorb (Bio)	BIO	Orangenquark	М	Obst (voraussichtli	ch Kiwi)	Grießpudding		G,W,M	Obst (voraussichtlich Clementinen)	
kJ: 255	kcal: 61,0	kJ: 329	kcal: 78,7	kJ: 158	kcal: 37,8	kJ: 348	kcal: 83,3		kJ: 209	kcal: 50,0

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!