



Speiseplan

KW 50 | 08.12. bis 12.12.2025

Grundschulen Herxheim



SCHULCATERING	Montag		Dienstag		Mittwoch		Donnerstag		Freitag	
Menü 1 DGE-Linie	Hähnchenschnitzelchen (paniert)	 G,W,E	Überback. Blumenkohl	G,W,M	Vollkorn-Penne (BIO)	 G,W	Lachs-Sahnesoße	 G,W,F,M	Gemüsefrikadellchen (Möhren, Pastinaken, Erbsen)	G,W,E
	Rahmsoße	G,W,M,Sr	Dampfkartoffeln		Spinatrahmsoße	G,W,M	Parboiled Reis (Bio)		Paprikasoße	M,Sr
	Spätzle (BIO)	 G,W,E	Eisbergsalat	Sf	Karottensalat		Erbsengemüse		Salzkartoffeln	
	Brokkoli									
	kJ: 1755 kcal: 419,4		kJ: 1108 kcal: 264,8		kJ: 1962 kcal: 469,0		kJ: 1652 kcal: 394,8		kJ: 1017 kcal: 243,1	
Menü 2 vegetarisch	veg. Schnitzel (auf Milchbasis; paniert)	G,W,H,E,M,4					Gemüse-Kokoscurry (Zucchini/Karotte/Paprika)	M,Sw,8		
	Rahmsoße	G,W,M,Sr					Parboiled Reis (Bio)			
	Spätzle (BIO)	 G,W,E					Erbsengemüse			
	Brokkoli									
	kJ: 1815 kcal: 433,8		kJ: 0 kcal: 0,0		kJ: 0 kcal: 0,0		kJ: 1510 kcal: 360,8		kJ: 0 kcal: 0,0	
Menü 3 gluten- & lactosefrei	----- Gluten- und lactosefreie Alternative ----- nur auf Vorbestellung!									
Dessert	Obstkorb (Mischware)		Obst (voraussichtlich Äpfel)		Zimt-Vanillequark	M	Bioobst (voraussichtlich)		Kuhpudding (Vanille/Schoko)	M
	kJ: 204 kcal: 48,8		kJ: 527 kcal: 126,0		kJ: 325 kcal: 77,8		kJ: 678 kcal: 162,0		kJ: 276 kcal: 66,1	

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!**