Speiseplan

KW 47 | 16.11. bis 20.11.2026

Grundschulen Herxheim

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	**Pizza "Margherita"** G,W,M **Coleslaw (amerikanischer Kraut-Karottensalat)** E,M,3 kJ: 2108 kcal: 503,8	~~veg. Streifen (auf Weizenbasis) in~~ G,W,M ~~Champignonsoße~~ ~~Zartweizen~~ G,W ~~Grüne Bohnen~~ kJ: 1695 kcal: 405,0	**Fischstäbchen (Seelachs paniert)** G,W,F **Joghurtremoulade** E,M,5 **Dampfkartoffeln** **Blattsalatmischung** **French Dressing** E,M,Sf kJ: 1890 kcal: 451,7	**Vollkornspaghetti (BIO)** BIO G,W **Tomatensoße** Sr **Reibekäse** M **Karotten-Apfel-Salat** kJ: 2006 kcal: 479,5	**Hähnchenbrüstchen** **Maissoße** M **Parboiled Reis Bio** BIO **Baby-Möhren** kJ: 1519 kcal: 362,9
Menü 2 vegetarisch	Bei Menü 2 Schweinefleisch	Bremer Kohlsuppe Dampfnudeln Vanillesoße kJ: 0 kcal: 0,0	**Rote-Bete-Sticks (paniert)** G,W,M **Joghurtremoulade** E,M,5 **Dampfkartoffeln** **Blattsalatmischung** **French Dressing** E,M,Sf kJ: 1611 kcal: 385,0	kJ: 0 kcal: 0,0	**veg. Steak (auf Milchbasis)** G,W,H,E,M,4 **Maissoße** M **Parboiled Reis Bio** BIO **Baby-Möhren** kJ: 1612 kcal: 385,2
Menü 3 gluten- & lactosefrei	- - - - - - - - - - - - - - - - Gluten- und lactosefreie Alternative - - - - - - - - - - - - - - - - nur auf Vorbestellung!				
Dessert	**Erdbeerjoghurt** M kJ: 284 kcal: 68,0	**Bioobst (voraussichtlich** BIO kJ: 348 kcal: 83,2	**Milchreisdessert** M kJ: 358 kcal: 85,6	**Obst (voraussichtlich Clementinen)** kJ: 209 kcal: 50,0	**Apfel-Zimtquark** M,3 kJ: 287 kcal: 68,7

Die Menü-Linie 1 (mit Dessert) entspricht dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen". Diese wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert und mit dem DGE-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!

Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-006 | El Tucano GmbH & Co. KG | Max-Planck-Ring 25 | 65205 Wiesbaden | Tel. 06122 - 170 931 11 | E-Mail: nachricht@eltucano.de

Änderungen vorbehalten