Speiseplan

KW 44 | 26.10. bis 30.10.2026

Landkreis Germersheim

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1 DGE-Linie	**Überback. Gemüsemaultaschen (Karotte/Spinat/Erbsen) in Tomatenrahm** **Karotten-Apfel-Salat** **Sonnenblumenkerne** G,W,E,M,Sr kJ: 1956 kcal: 467,6	**Hähnchenstreifen in Rahmsoße** **Dampfkartoffeln** **Blattsalat** **Vinaigrette** G,W,M,Sr Sf,Sw,8 kJ: 1413 kcal: 337,6		**Lachswürfel in Dill-Senfsoße** **Vollkorn-Penne (BIO)** **Erbsengemüse (Bio)** G,W,F,M,Sf G,W kJ: 2030 kcal: 485,1	**Falafelbällchen (aus Kichererbsen)** **Schnittlauchdip** **Türkischer Reis (mit Bio-Parboiled Reis)** **Rohkost (Gurke/Karotte)** G,W M G,W,E,M kJ: 1667 kcal: 398,5
Menü 2 vegetarisch		**Spätzle (BIO)** **Linsengemüse (Karotte/Sellerie) (Bio)** **Blattsalat** **Vinaigrette** G,W,E Sr Sf,Sw,8 kJ: 1593 kcal: 380,7	**veg. "Döner-Teller" mit Sojastreifen** **Blattsalat** **Gurkenstücke** **Knoblauch-Joghurt-Soße (Bio)** S M kJ: 2028 kcal: 484,8	**Überback. Blumenkohl (Bio)** **Salzkartoffeln (Bio)** **Karottensalat** G,W,M 3 kJ: 1187 kcal: 283,7	
Dessert	**Obstkorb (Bio)** kJ: 305 kcal: 73,0	**Heidelbeerjoghurt (Bio)** M kJ: 254 kcal: 60,8	**Obst (voraussichtlich Kiwi)** kJ: 158 kcal: 37,8	**Kuhpudding (Vanille/Schoko)** M kJ: 276 kcal: 66,1	**Obst (voraussichtlich Äpfel)** kJ: 527 kcal: 126,0

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

Guten Appetit!

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!**