

Grundschule Karl-Lerbs Straße Monat Oktober 2025

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
29.09.-03.10.2025 KW 40	Menü A	Bio Brokkoli-Möhrengemüse in Bio Kräutersoße mit Bio Salzkartoffeln, Bio Grießpudding	Bio Cevapcici vom Rind <R> mit Bio Schnittlauchdip auf Bio Naturreis mit Mais, Karotten, Erbsen und Tomaten <V>, frisches Bio Obst	Bio Gemüse-Käse-Frikadelle <V> mit Bio Erbsen und Bio Kartoffelstampf, "hausgemacht", frisches Bio Obst	Bio Vollkorn-Spätzle-Gemüsepfanne mit Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Sauerrahmsoße <V>, Bio Vanillequark	Feiertag
	Menü B Vegetarisch	Bio Spinat-Kartoffel-Gratin <V>, Bio Grießpudding	Bio Mini Kartoffeltaschen, "Frischkäse-Kräuter" <V> mit Bio Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Erbsen und Möhren in Bio Käsesoße, frisches Bio Obst	Bio Ratatouille aus Tomaten, Auberginen, Zucchini und Paprika in Bio Paprikarahmsoße auf Bio Naturreis, Fairtrade, frisches Bio Obst	Bio Tomatensuppe mit Reis <V> mit Bio Dinkel- Grünkern Brot, Bio Vanillequark	Feiertag
06.10.-10.10.2025 KW 41	Menü A	Bio Gemüseauswahl mit Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen und Kohlrabi mit Bio Petersiliensoße und Bio Salzkartoffeln, Bio Vanille-Milchpudding	Bio Geflügel Currywurst in Tomatensoße <G> mit Bio Kartoffel Wedges mit Schale, frisches Bio Obst	Bio "Gebackenes Gemüse" aus buntem Paprika und Kürbis auf Bio Stampfkartoffeln, frisches Bio Obst	Bio Brokkoli-Cremesoße auf Bio Naturreis, Fairtrade, Bio Erdbeerrjoghurt	Bio Tomaten-Mozzarella-Suppe mit Kichererbsen <V> mit Bio Mini Brötchen, frisches Bio Obst
	Menü B Vegetarisch	Bio Tortelloni in Tomatensoße <V>, Bio Vanille-Milchpudding	Bio Rührei <V> mit Bio Käse-Brokkoli-Soße <V> und Bio Salzkartoffeln, frisches Bio Obst	Bio Topfenschmarrn <V> auf Bio Vanillesoße, frisches Bio Obst	Bio Vollkornnudelauf mit Möhren und Sonnenblumenhack <V>, Bio Erdbeerrjoghurt	Bio Blumenkohlcurry in Bio Käsesoße mit Bio Sonnenblumenhack <V>, Bio Naturreis, Fairtrade, frisches Bio Obst
13.10.-17.10.2025 KW 42	Menü A	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Menü B Vegetarisch	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
20.10.-24.10.2025 KW 43	Menü A	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Menü B Vegetarisch	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
27.10.-31.10.2025 KW 44	Menü A	Bio Spiralnudeln mit Bio Erbsen-Maisgemüse und Bio Tomatensoße, Bio Vanillequark	Bio Naturreis, Fairtrade auf Bio Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Erbsen und Möhren in Bio Sauerrahmsoße mit Kräutern, frisches Bio Obst	Fischstäbchen aus Seelachsfilet in einer Bio-Panade <F> auf Bio Rahmspinat mit Bio Kartoffelpüree, frisches Bio Obst	Bio Rührei <V> mit Bio Karottenwürfeln in Bio Cremesoße und Bio Kartoffeln, Bio Vanille-Milchpudding	Feiertag
	Menü B Vegetarisch	Bio Gemüsepuffer aus Porree, Karotten und Pastinaken <V> auf Bio Käsesoße und Bio Balkangemüse aus Möhren, Bohnen, Erbsen, Paprika und Mais, Bio Vanillequark	Bio Rührei <V> mit Bio Rahmspinat und Bio Salzkartoffeln, frisches Bio Obst	Bio Vollkornnudelauf mit Möhren und Sonnenblumenhack <V> auf Bio Tomatensoße, frisches Bio Obst	Bio Mini Kartoffelknödel mit Bio Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Erbsen und Möhren in Bio Petersiliensoße, Bio Vanille-Milchpudding	Feiertag

Speiseplan ohne Gewähr. Wir weisen daraufhin, dass die Inhaltsstoffe (Allergene und Zusatzstoffe) der Speisen endgültig am Ort der Speisenausgabe gekennzeichnet sind.