

Grundschule Karl-Lerbs Straße Monat November 2025

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
03.11.-07.11.2025 KW 45	Menü A	Bio Brokkoli und Bio Möhren, Bio Kräutersoße auf Bio Naturreis, Fairtrade, frisches Bio Obst	Bio Hähnchenschnitzel aus feinen Hähnchenfleischstücken <G> mit Bio Erbsen in Bio Cremesoße und Bio Salzkartoffeln, Bio Apfelquark	Bio Salzkartoffeln mit Bio Joghurt-Schnittlauchdipp und Bio Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen, frisches Bio Obst	Bio Flädlesuppe in Gemüsebouillon <V> mit Bio Dinkel- Grünkern Brot, frisches Bio Brot	Milchreis <V>, frisches Obst, Zimt, Rohrzucker
	Menü B Vegetarisch	Bio Kartoffel-Brokkoli-Auflauf <V>, frisches Bio Obst	Bio gratinierter Blumenkohl <V> mit Bio Cremesoße und Bio Salzkartoffeln, Bio Apfelquark	Bio Nudelauf mit Erbsen, Möhren und Sonnenblumenhack <V> und Bio Kohlrabi, Bio Naturjoghurt mit Mango	Bio Vollkorn-Penne mit Bio Käse-Tomatensoße mit Bio Sonnenblumenhack <V>, Bio Naturjoghurt mit Mango	Bio Reis-Gemüse-Pfanne mit Fairtrade-Reis, Paprika, Mais und Spinat <V>, frisches Bio Obst
10.11.-14.11.2025 KW 46	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	Bio Sommergemüse-Eintopf aus Kartoffeln, Möhren, Erbsen und Brokkoli <V>, Bio Dinkel- Grünkern Brot, frisches Bio Obst
	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	Bio Lasagne, "Vegetaria" mit Tomaten und Paprika <V>, frisches Bio Obst
17.11.-21.11.2025 KW 47	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
24.11.-28.11.2025 KW 48	Menü A	Bio Reibekuchen, "Hausfrauen Art" <V> mit Bio Apfelmark, Bio Schoko-Milchpudding	Bio Köttbullar aus Rindfleisch <R> auf Bio Tomatensoße mit Bio Erbsen und Bio Langkornreis, frisches Bio Obst	Bio Rührei <V> auf Bio Rahmspinat und Bio Salzkartoffeln, Bio Vanillequark	Bio Vollkorn-Spiralnudeln mit Bio Möhren in Bio Cremesoße, frisches Bio Obst	Bio Sommergemüse-Eintopf aus Kartoffeln, Möhren, Erbsen und Brokkoli <V> mit Bio Kaiserbrötchen, frisches Bio Obst
	Menü B Vegetarisch	Bio Lauch-Gemüseburger<V> auf Bio Petersilienquark mit Bio Salzkartoffeln, Bio Schoko-Milchpudding	Bio Linsen-Eintopf mit Kartoffel, Möhren und Lauch <V>, Bio Dinkel- Grünkern Brot, frisches Bio Obst	Bio Dampfnudel <V> mit Bio Vanillesoße, frisches Bio Obst	Bio Tortelloni-Spinat-Auflauf <V>, Bio Vanillequark	Bio Vollkorn-Spiralnudeln mit Bio Blattspinat-Tomatensoße <V> und Bio Gouda, gerieben, frisches Bio Obst

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