

Grundschule Karl-Lerbs Straße Monat Januar 2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
29.12.-02.01.2026 KW 1	Menü A	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Menü B Vegetarisch	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
05.01.-09.01.2026 KW 2	Menü A	Ferien	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
	Menü B Vegetarisch	Ferien	Bio Linsen-Eintopf mit Kartoffel, Möhren und Lauch <V>, Bio Dinkel- Grünkern Brot, frisches Bio Obst	Bio Tortelloni-Spinat-Auflauf <V>, Bio Vanillequark	Bio Sommergemüse-Eintopf aus Kartoffeln, Möhren, Erbsen und Brokkoli <V> mit Bio Kaiserbrötchen, frisches Bio Obst
12.01.-16.01.2026 KW 3	Menü A	Bio Penne mit Bio Spinat in Rahm, Bio Naturjoghurt mit Mango	Bio Hühnerfrikassee mit Möhrenwürfel und Erbsen <G> auf Bio Naturreis, Fairtrade, frisches Bio Obst	Bio Veggie-Bällchen aus Grünkern und Gemüse <V> in Bio Sauerrahmsauce mit Kräutern mit Bio Karottenwürfeln und Bio Salzkartoffeln, frisches Bio Obst	Bio Sommergemüse-Eintopf aus Kartoffeln, Möhren, Erbsen und Brokkoli <V> mit Bio Dinkel- Grünkern Brot, frisches Bio Obst
	Menü B Vegetarisch	Bio Chili non Carne mit Tomaten, Kidney-Bohnen, Mais und Paprika <V> auf Bio Naturreis, Fairtrade, Bio Naturjoghurt mit Mango	Bio Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf <V>, frisches Bio Obst	Bio Gemüseragout aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli in Bio Sauerrahmsauce mit Kräutern mit Bio Salzkartoffeln, frisches Bio Obst	Bio Vollkorn-Käsespätzle <V>, frisches Bio Obst
19.01.-23.01.2026 KW 4	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 Sauerrahmsauce mit Kräutern, frisches Bio Obst	Bio Rührei <V> mit Bio Karottenwürfeln in Bio Cremesoße und Bio Kartoffeln, Bio Vanille-Milchpudding	Bio Bauerneintopf aus Kartoffeln, Sellerie, Möhren und Kohlrabi mit Geflügelwienerscheiben <G> mit Bio Dinkel- Grünkern Brot, frisches Bio Obst
	Menü B Vegetarisch	Bio Gemüsepudding aus Porree, Karotten und Pastinaken <V> auf Bio Käsesauce 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
26.01.-30.01.2026 KW 5	Menü A	Bio Brokkoli und Bio Möhren, Bio Kräutersauce 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 Obst
	Menü B Vegetarisch	Bio Kartoffel-Brokkoli-Auflauf <V>, frisches Bio Obst	Bio gratinierter Blumenkohl <V> mit Bio Cremesoße und Bio Salzkartoffeln, Bio Apfelquark	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

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