

Grundschule Karl-Lerbs Straße Monat Februar 2026

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
02.02.-06.02.2026 KW 6	Menü A	Ferien	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	Ferien	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
09.02.-13.02.2026 KW 7	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 Brokkoli-Cremesoße auf Bio Naturreis, Fairtrade, Bio Erdbeerjoghurt	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 Erdbeerjoghurt
16.02.-20.02.2026 KW 8	Menü A	Bio Reibekuchen, "Hausfrauen Art" <V> mit Bio Apfelmarmelade, 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 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
23.02.-27.02.2026 KW 9	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 Sauerrahmsoße 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 Sauerrahmsoße mit Kräutern mit Bio Salzkartoffeln, frisches Bio Obst	Bio Ravioli mit Rucola-Ricotta-Füllung <V> auf Bio Tomatensoße, Bio Schoko-Milchpudding

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