

## Grundschule Karl-Lerbs Straße Monat Juni 2026

|                            | Montag                    | Dienstag  | Mittwoch  | Donnerstag  | Freitag  |  |
|----------------------------|---------------------------|---|---|---|--|--|
| 01.06.-05.06.2026<br>KW 23 | <b>Menü A</b>             | 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 Buchstabennudelsuppe mit Hühnerfleisch, Möhren, Erbsen und Blumenkohl <G>, Bio Dinkel-Grünkern Brot, frisches Bio Brot | Milchreis <V>, frisches Obst, Zimt, Rohrzucker   |
|                            | <b>Menü B Vegetarisch</b> | Bio Gemüse-Kartoffel-Auflauf mit Karotten und Brokkoli <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   |
| 08.06.-12.06.2026<br>KW 24 | <b>Menü A</b>             | 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 Bauern Eintopf aus Kartoffeln, Sellerie, Möhren und Kohlrabi mit Geflügelwienerscheiben <G>, Bio Dinkel-Grünkern Brot, frisches Bio Obst |
|                            | <b>Menü B Vegetarisch</b> | 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  |
| 15.06.-19.06.2026<br>KW 25 | <b>Menü A</b>             | Bio Gemüse aus Möhren, Erbsen und Blumenkohl <V>, 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 Erdbeerjoghurt  | Bio Tomatensuppe mit Reis <V>, Bio Mini Brötchen, frisches Bio Obst  |
|                            | <b>Menü B Vegetarisch</b> | 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   | Bio Blumenkohlcurry in Bio Käsesoße mit Bio Sonnenblumenhack <V>, Bio Naturreis, Fairtrade, frisches Bio Obst                                |
| 22.06.-26.06.2026<br>KW 26 | <b>Menü A</b>             | 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 Buchstabennudelsuppe mit Hühnerfleisch, Möhren, Erbsen und Blumenkohl <G>, Bio Kaiserbrötchen, frisches Bio Obst                         |
|                            | <b>Menü B Vegetarisch</b> | 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                                     |
| 29.06.-03.07.2026<br>KW 27 | <b>Menü A</b>             | 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 | Ferien   | Ferien   |
|                            | <b>Menü B Vegetarisch</b> | 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                  | Ferien   | Ferien   |

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