

Grundschule Grambker Heerstraße Monat Januar 2025

		Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
30.12.-03.01.2025 KW 1	Menü A	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
	Menü B Vegetarisch	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien	Ferien
06.01.-10.01.2025 KW 2	Menü A	Spiralnudeln, Erbsen-Maisgemüse und Tomatensoße, Vanillequark	Naturreis, Sauerrahmsoße auf Rahmgemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Erbsen und Möhren, frisches Obst	Seelachs-Fischstäbchen mit einer leckeren Panade <F> auf Rahmspinat, Kartoffelpüree, frisches Obst	Vollkorn-Spiralnudeln, Blattspinat-Tomatensoße <V>, Milchpudding Vanille	Bauerneintopf mit Geflügelwiener <G> mit Dinkel- Grünkern Brot, frisches Obst
	Menü B Vegetarisch	Gemüse-Knusper-Bratling <V>, Käsesoße, Balkangemüse aus Möhren, Bohnen, Erbsen, Paprika und Mais, Vanillequark	Rührei <V>, Rahmspinat, Salzkartoffeln, frisches Obst	Vollkornnudelauf mit Möhren und Sonnenblumenhack <V>, Tomatensoße, frisches Obst	Mini Kartoffelknödel <V>, Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Erbsen und Möhren, Petersiliensoße, Milchpudding Vanille	Reis-Gemüse-Pfanne mit Fairtrade-Reis <V>, frisches Obst
13.01.-17.01.2025 KW 3	Menü A	Brokkoli und Möhrenscheiben in Petersiliensoße, Parboiled Reis, frisches Obst	Hähnchenschnitzel <G>, Erbsen, Helle Cremesoße und Salzkartoffeln, Apfelquark	Salzkartoffeln mit Schnittlauch-Joghurt dip, Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Karotten und Erbsen, frisches Obst	Nudelauf mit Erbsen, Möhren und Sonnenblumenhack <V>, Kohlrabi, Naturjoghurt mit Mango	Veggie Nuggets <V>, Käsesoße, Vollkorn-Spiralnudeln, frisches Obst
	Menü B Vegetarisch	Kartoffel-Brokkoli-Auflauf <V>, frisches Obst	Gratinierter Blumenkohl <V>, Helle Cremesoße, Salzkartoffeln, Apfelquark	Flädlesuppe in Gemüsebouillon <V>, frisches Obst	Vollkorn-Penne, Käse-Tomatensoße mit Sonnenblumenhack <V>, Naturjoghurt mit Mango	Reis-Gemüse-Pfanne mit Fairtrade-Reis <V>, frisches Obst
20.01.-24.01.2025 KW 4	Menü A	Reibekuchen, Apfelkompott, Hafer-Dessert Caramel	Cevapcici vom Rind <R>, Gemüsereis mit Mais, Karotten, Erbsen und Tomaten, Bio Schnittlauchdip, frisches Obst	Gemüse-Käse-Frikadelle <V>, Erbsen-Kartoffelstampf, frisches Obst	Vollkorn-Spätzle-Gemüsepfanne mit Karotten, Blumenkohl, Brokkoli und Sauerrahmsoße <V>, Vanillequark	Kartoffel-Möhren-Eintopf <V>, Dinkelbrötchen, frisches Obst
	Menü B Vegetarisch	Spinat-Kartoffel-Gratin <V>, Hafer-Dessert Salted Caramel	Mini Kartoffeltaschen Frischkäse-Kräuter <V>, Sommergemüse aus Blumenkohl, Bohnen, Erbsen und Möhren, Käsesoße, frische Obst	Ratatouille aus Tomaten, Auberginen, Zucchini und Paprika <V> in Paprikarahmsoße, Parboiled Reis, frische Obst	Tomatensuppe mit Reis <V>, Dinkelbrötchen, Vanillequark	Lasagne Vegetaria mit Tomaten und Paprika <V>, frisches Obst
27.01.-31.01.2025 KW 5	Menü A	Bunte Gemüseauswahl aus Blumenkohl, Brokkoli, Bohnen und Kohlrabi mit Petersiliensoße und Salzkartoffeln, Milchpudding Vanille	Rindergulasch in Paprikarahmsoße <R> mit Petersilienkartoffeln, frisches Obst	Gemüseerbseneintopf <V>, Vollkorn Dinkelbrötchen, Naturjoghurt mit Kirschen	Seelachsfilet im Backteig <F>, Kartoffeln, Erbsen und Möhren, frisches Obst	Tomaten-Mozzarella-Suppe mit Kichererbsen <V>, Mini Brötchen, frisches Obst
	Menü B Vegetarisch	Tortelloni in Tomatensoße <V>, Milchpudding Vanille	Blumenkohlcurry mit Sonnenblumenhack und Käsesoße, Parboiled Reis, frisches Obst	Topfenschmarrn <V>, Vanillesoße, Naturjoghurt mit Kirschen	Ravioli mit Erbsenfüllung <V>, Käse-Tomatensoße, frisches Obst	Vollkornspätzle-Auflauf mit Brokkoli und Käse überbacken <V>, frisches Obst

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