

Grundschule Grambker Heerstraße Monat Mai 2025

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
28.04.-02.05.2025 KW 18	Menü A	Möhren-Lauch-Grünkernburger <V> auf Kräuterquark mit Salzkartoffeln, Hafer-Dessert Schoko	Rindfleischbällchen in Tomatensoße <R>, Erbsen und Langkornreis, frisches Obst	Ferientag	Feiertag	Ferientag
	Menü B Vegetarisch	Dampfnudel <V>, Vanillesoße, Hafer-Dessert Schokolade	Linsen Eintopf mit Kartoffel Möhren und Lauch <V>, Dinkelbrötchen, frisches Obst	Ferientag	Feiertag	Ferientag
05.05.-09.05.2025 KW 19	Menü A	Penne mit Spinat- Rahmsoße, Naturjoghurt mit Mango	Hühnerfrikassee mit Möhren und Erbsen <G>, Parboiled Reis, frisches Obst	Veggie-Bällchen aus Grünkern und Gemüse <V>, Sauerrahmsoße mit Kräutern mit Karottenwürfel und Salzkartoffeln, frisches Obst	Spiralnudeln mit Paprikarahmsoße, Milchpudding Schoko	Sommergemüse-Eintopf mit Kartoffeln, Möhren, Erbsen und Brokkoli <V> mit Dinkel- Grünkern Brot, frisches Obst
	Menü B Vegetarisch	Chili non Carne mit Tomaten, Kidney-Bohnen, Mais und Paprika <V>, Parboiled Reis, Naturjoghurt mit Mango	Vollkorn-Käsespätzle <V>, frisches Obst	Gemüseragout aus Karotten, Blumenkohl und Brokkoli in Rahmsoße mit Kräutern, Salzkartoffeln, frisches Obst	Ravioli mit Rucola-Ricotta-Füllung <V>, Tomatensoße, Milchpudding Schoko	Kartoffel-Blumenkohl-Auflauf <V>, frisches Obst
12.05.-16.05.2025 KW 20	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
19.05.-23.05.2025 KW 21	Menü A	Brokkoli und Möhrenscheiben in Petersiliensoße, Parboiled Reis, frisches Obst	Hähnchenschnitzel <G>, Erbsen, Helle Cremesoße und Salzkartoffeln, Apfelquark	Salzkartoffeln mit Schnittlauch-Joghurtdipp, 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
26.05.-30.05.2025 KW 22	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	Feiertag	Ferientag
	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	Feiertag	Ferientag

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