

## 585905 Grundschule Krofdorf-Gleiberg Monat November 2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
28.10.-01.11.2024 KW 44	<b>Menü A</b>	Brokkolicremesuppe <V>, Milchreis <V> mit Zimt und Zucker	Karottenschnitzel, paniert<V> mit Braune Rahmsoße und Salzkartoffeln	Rinderbolognese <R> auf Vollkorn-Spiralnudeln und Rohkost Gurkentaler	Fischpfanne "Neptun" vom Alaska Seelachs <F> auf Langkornreis dazu Eisberg-Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing	Gemüseerbseneintopf <V>, Kaiserbrötchen
	<b>vegetarische Alternative</b>			Rote Linsen-Bolognese mit Karotten und Tomaten <V> auf Vollkorn Spiralnudeln dazu Rohkost Gurkentaler	Spätzle-Gemüsepfanne mit Karotten, Blumenkohl Brokkoli, Sauerrahmsoße und Käse überbacken <V>	
	<b>Dessert</b>		Birne	Naturjoghurt mit Früchte Müsli	Apfel	Quarkspeise, Obst
04.11.-08.11.2024 KW 45	<b>Menü A</b>	Penne auf Spinat-Käse-Soße dazu Eisberg-Maissalat mit Limettendressing	Gyros -Pfanne vom Hähnchen <G> auf Balkan-Gemüsemix aus Karotten, Mais, Bohnen und Paprika, Naturreis, Fairtrade und Tzaziki	Lachswürfel in Tomatensoße <F>, Fusilli und Rohkost mit Möhren und Kohlrabi	Kleine Pellkartoffeln mit Tomatenquark und Rohkost Möhren- und Kohlrabisticks	Vegetarische Kartoffelsuppe <V>, Kaiserbrötchen
	<b>vegetarische Alternative</b>		Brokkoli Rösti <V> mit Braune Rahmsoße, Naturreis, Fairtrade	Gemüseragout in heller Cremesoße, Fusilli		
	<b>Dessert</b>	Butterkeks-Milchpudding	Apfel	Naturjoghurt mit Birnenkompott	Banane	Obst
11.11.-15.11.2024 KW 46	<b>Menü A</b>	Frikadelle vom Rind <R> in Bratensoße, Möhren und Salzkartoffeln	Tomaten-Nudelaufauf mit Käse überbacken <V> dazu Rohkost Gurkentaler	Fischstäbchen <F>, Kräutersoße, Kartoffelstampf "hausgemacht" und Eisberg-Tomatensalat mit Essig-Öl Dressing	Gemüsesuppe mit Möhren, Blumenkohl, Brokkoli, Sellerie, Erbsen und Muschelnudeln <V>, Bio Kaiserbrötchen	Tomaten Mozzarella Suppe, Reibekuchen "Hausfrauen Art" <V> dazu Apfelkompott
	<b>vegetarische Alternative</b>	Gemüse-Frikadelle <V>, Kräuterquark, Möhren, Salzkartoffeln		Eieromelette <V>, Kräutersoße, Kartoffelstampf "hausgemacht", Eisberg-Tomatensalat mit Essig-Öl Dressing		
	<b>Dessert</b>	Naturjoghurt mit Bircher-Müsli	Apfel	Bananenjoghurt	Birne	
18.11.-22.11.2024 KW 47	<b>Menü A</b>	Möhren - Brokkoligemüse, Petersiliensoße, Naturreis	Gockelchen paniertes Hähnchenbrust Formfleisch <G>, Erbsen, Cremesoße und Salzkartoffeln	Ofenkartoffel, Joghurt-Kräuterdip und buntem Rohkostteller mit Gurke, Möhren, Radieschen und Paprika	Nudel- Tomatenaufauf mit Wildlachswürfeln <F> und buntem Salat aus Chinakohl, Möhren, Gurke und Essig-Öl Dressing	Vegetarische Linsensuppe mit Kartoffeln, Sellerie, Porree und Möhren, <v>, Kaiserbrötchen
	<b>vegetarische Alternative</b>		Gemüsenuggets <V>, Erbsen, Cremesoße, Salzkartoffeln		Bunter Gemüseintopf mit Blumenkohl, Brokkoli, gelben Möhren und Sellerie, Kaiserbrötchen	
	<b>Dessert</b>	Birne	Schoko-Milchpudding	Apfel	Banane	Naturjoghurt "Stracciatella Art" mit Schoko-Streuseln

25.11.-29.11.2024 KW 48	<b>Menü A</b>	Schneckenudeln in Käsesoße mit Möhren und Brokkoli <V>	Bolognese aus Hähnchenfleisch <G> mit Vollkornnudeln, Eisberg-Maissalat und Tomatisiertes Dressing	Alaska-Seelachsschnitte, natur gebraten, "Mediterrane Art" <F> mit leichte Senfsoße, Naturreis und Eisbergsalat mit Gurke und Tomate mit Essig-Öl Dressing	Kartoffel-Quark-Ecke <V> mit Erbsen in Rahm und Kartoffelstampf "hausgemacht"	Sommergemüse-Eintopf <V>, Kaiserbrötchen
	<b>vegetarische Alternative</b>		Vollkornnudeln, Tomaten-Gemüsesoße, Eisberg-Maissalat und Tomatisiertes Dressing	Gemüsecurry aus Blumenkohl, Brokkoli, Möhren, Paprika und Sonnenblumenkernen in einer pikanten Currysoße <V> mit Naturreis, Eisbergsalat mit Gurke und Tomate und Essig-Öl Dressing		
	<b>Dessert</b>	Quarkspeise mit Früchte Müsli	Apfel	Milchpudding Vanille	Banane	Kirschjoghurt

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