
















Glockenbergsschule 29.07.-23.08.2024

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
29.07. - 02.08.24	F	E	R	I	EN
05.08. - 09.08.24	<p>Kartoffel-Gemüseauflauf G1+ME+4 mit Käse M überbacken</p> <p>Pfirsichkompott</p> 	<p>Mehliertes Kap-Seehechtfilet F+G1 mit Kräutersoße G1+M und Reis Apfel-Karottensalat, Grießpudding M</p> <p><i>Für unsere Vegetarier:</i> <i>Vegetarisches Schnitzel E+G1 mit Kräutersoße G1+M und Reis</i> <i>Apfel-Karottensalat</i></p> 	<p>Graupensuppe SE+G1+4 mit Rindfleisch und viel Gemüse Mehrkornbaguette G1+G2+G3+G4</p> <p>Fruchtjoghurt M</p> <p><i>Für unsere Vegetarier:</i> <i>Graupensuppe SE+G1+4 mit viel Gemüse</i> <i>Mehrkornbaguette G1+G2+G3+G4</i></p> 	<p>Bunte Nudeln G1 mit Tomatensoße geriebener Käse M</p> <p>Gurkensalat</p> <p>Obst</p> 	<p>Eierkuchen E+G1+M mit Apfelmus 5</p> <p>Knabber Gemüse</p> <p>Quarkdipp M</p> 
12.08. - 16.08.24	<p>Farfalle Nudeln G1 Basilikum Sahnesoße G1+M</p> <p>Zitronenquarkspeise M</p> 	<p>Paniertes Hähnchenschnitzel E+G1 Bulgur G1 Paprikasoße G1 Obst</p> <p><i>Für unsere Vegetarier:</i> <i>Vegetarischer Schnitzel G1+4+E+M Bulgur G1 Paprikasoße G1</i></p> 	<p>Gemüsebratling G1+E+M Currysoße G1+M mit Kartoffeln 4 und Erbsengemüse</p> <p>Fruchtjoghurt M</p> 	<p>Würstchengulasch 2+5+3, mit Paprika, Zwiebeln und Mais, Spätzle E+ G1</p> <p><i>Für unsere Vegetarier:</i> <i>Vegetarisches Gulasch mit Paprika, Zwiebeln, Mais Spätzle E+ G1</i></p> 	<p>Tomaten-Thunfisch Lasagne F+G1+M</p> <p>Obstkorb</p> 
19.08. - 23.08.24	<p>Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsoße G1+M Kaisergemüse Salzkartoffeln 4 Obst</p> <p><i>Für unsere Vegetarier:</i> <i>Vegetarisches Geschnetzeltes in Rahmsoße G1+M+SO Kaisergemüse, Salzkartoffeln 4</i></p> 	<p>Gabelspaghetti G1 mit Linsenbolognese SE</p> <p>Blattsalat mit Vinaigrette SN</p> <p>Vanillepudding M</p> 	<p>Grüne Erbsensuppe SN Gemüse, Kartoffeln SE+1+4 Geflügelwürstchen 2+5+3 Vollkornbaguette G1+G2+G3+G4 Roter Wackelpudding 1 V. Soße M</p> <p><i>Für unsere Vegetarier:</i> <i>Grüne Erbsensuppe SN+SE, mit viel Gemüse, Kartoffeln 4</i></p> 	<p>Rotbarschfilet in Eihülle G1+M+E+F mit Basmatireis, Dillsoße G1+M Tomatensalat Obst</p> <p><i>Für unsere Vegetarier:</i> <i>Vegetarische Fischbulette F+G1+M+SN, Basmatireis, Dillsoße G1+M, Tomatensalat</i></p> 	<p>Kartoffel-Hackfleischauflauf G1+M+4 mit Käse M überbacken, Brokkoligemüse</p> <p><i>Für unsere Vegetarier:</i> <i>Kartoffel-Gemüseauflauf G1+M</i></p> 

Wir verwenden jodiertes Speisesalz!

Änderungen vorbehalten!

Wir verwenden regionale Kartoffeln aus Hillerse von Bauer Blickwede