



















# Glockenbergsschule vom 21.10.-15.11.2024

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
21.10.- 25.10.24	<p style="text-align: center;"><b>Pastaparty</b> </p> <p>Vollkornpenne <b>G1</b> Kürbisrahmsoße <b>G1+M</b> und Reibekäse <b>M</b></p> <p style="text-align: center;">Obst</p>	<p style="text-align: center;"><b>Total International</b> </p> <p><b>Mercimek Çorbası</b> Türkische Linsensuppe <b>SE</b> mit viel Gemüse, Kartoffeln <b>4</b> Vollkornbaguette <b>G1+G2+G3+G4</b></p> <p>Quarkspeise <b>M</b> mit Honig und Pfirsich</p>	<p>Geflügelleberkäse <b>2+3</b>  mit Kohlrabi in Rahm <b>G1+M</b> und Kartoffeln <b>4</b> <u>Für unsere Vegetarier:</u> <i>Rucola-Süßkartoffelschnitt <b>G1+E</b> mit Kohlrabi in Rahm <b>G1+M</b> und Kartoffeln <b>4</b></i></p> <p style="text-align: center;">Obst</p>	<p style="text-align: center;"><b>Fischers Fritzen</b> </p> <p>Rotbarschfilet in Eihülle <b>F+E+G1</b> mit Kräutersoße <b>G1+M</b> Reis, Möhren, Mais, Gurken Salat <u>Für unsere Vegetarier:</u> <i>Marktfrisches Gemüse ragout <b>G1+M</b> Reis, Möhren, Mais, Gurken Salat</i> Fruchtjoghurt <b>M</b></p>	<p style="text-align: center;"></p> <p>Hausgemachte <b>G1+E+SN</b> Rinderfrikadelle an Zwiebelsoße <b>G1+M</b> Broccoli Salzkartoffeln <b>4</b> <u>Für unsere Vegetarier:</u> <i>Gemüsefrikadelle <b>G1+M</b>, Zwiebel- Soße <b>G1+M</b>, Broccoli Salzkartoffeln <b>4</b></i></p>
28.10.- 01.11.24	<p>Nudel-Tomatenaufbau  <b>G1</b> mit viel Käse <b>M</b> überbacken dazu gemischter Blattsalat mit Vinaigrette <b>SN</b></p> <p style="text-align: center;">Obst</p>	<p>Blumenkohl-Käsestern  <b>E+G1</b> an Frischkäsesoße <b>G1+M</b> Kartoffeln <b>4</b></p> <p>Karamelpudding <b>M</b></p>	<p>Fischstäbchen <b>F+G1</b> mit  Kürbis-Kartoffelstampf <b>4+M</b> Schnittlauchsoße <b>G1+M</b> <u>Für unsere Vegetarier:</u> <i>Gemüsebratling <b>G1+E+M</b> mit Kürbis-Kartoffelstampf <b>4+M</b>, Schnittlauchsoße <b>G1+M</b>, Obst</i></p>	<b>Reformationstag</b>	<b>Brückentag</b>
04.11.- 08.11.24	<p>Würstchengulasch <b>G1</b> mit  Paprika, Zwiebeln und Mais, Spätzle <b>G1+E</b> <u>Für unsere Vegetarier:</u> <i>Vegetarisches Gulasch mit Paprika, Zwiebeln, Mais <b>G1+M</b> Spätzle <b>G1+E</b></i></p> <p style="text-align: center;">Fruchtquarkspeise <b>M</b></p>	<p>Erbseintopf <b>SE</b>  mit Kartoffeln <b>4</b> Geflügelklößchen <b>G1</b> Bäckerschrippe <b>G1</b> <u>Für unsere Vegetarier:</u> <i>Ebseneintopf <b>SE</b>, Kartoffeln <b>4</b> Bäckerschrippe <b>G1</b></i></p> <p>Schokoladenpudding <b>M</b></p>	<p>Deftige  Hackfleisch-Weißkohlpfanne <b>G1</b> mit Salzkartoffel <b>4</b></p> <p><u>Für unsere Vegetarier:</u> <i>Vegetarische Weißkohlpfanne <b>G1</b> mit Salzkartoffeln <b>4</b></i> Obstkorb</p>	<p>Leckere Fischfrikadelle  <b>F+G1+E</b> an Zitronensoße <b>G1+M</b>, Reis Blattsalat, Kräutervinaigrette <b>SN</b> <u>Für unsere Vegetarier:</u> <i>Vegetarische Frikadelle <b>E+G1</b> Zitronensoße <b>G1+M</b>, Blattsalat mit Kräutervinaigrette <b>SN</b>, Reis Obst</i></p>	<p>Eierkuchen <b>G1+M</b>  Knabber- Gemüse Quarkdipp <b>M</b></p> <p style="text-align: center;">Apfelmus <b>5</b></p>
11.11.- 15.11.24	<p>Gabelspaghetti mit  Linsenbolognese <b>SE+G1</b></p> <p>bunter Blattsalat mit Frenchdressing <b>M</b></p> <p style="text-align: center;">Obst</p>	<p>Kichererbsenbratlinge  <b>G1+E+SE</b> Bulgur <b>G1</b> Rahmsoße <b>G1+ M</b></p> <p style="text-align: center;">Frisches Obst</p>	<p>Kürbis-Kartoffelaufbau  <b>G1+M</b> mit viel Käse <b>M</b> überbacken</p> <p style="text-align: center;">Fruchtjoghurt <b>M</b></p>	<p>Hähnchenbrust  Rahmsoße <b>G1+M</b> Kaisergemüse Salzkartoffeln <b>4</b> <u>Für unsere Vegetarier:</u> <i>Vegi Schnitzel <b>G1+G4+M+E</b> Rahmsoße <b>G1+M</b>, Kaisergemüse Salzkartoffeln <b>4</b> Grießbrei <b>M</b></i></p>	<p>Kap-Seehechtfilet mehliert  <b>F+G1</b>, mit Dill-Senfsoße <b>G1+M+SN</b> Reis, Gurkensalat <u>Für unsere Vegetarier:</u> <i>Gemüsebratling <b>G1+E</b> mit Dill-Senfsoße <b>G1+M+SN</b> Reis, Gurkensalat</i></p>

Wir verwenden jodiertes Speisesalz!

Änderungen vorbehalten!

**Wir verwenden regionale Kartoffeln aus Hillerse von Bauer Blickwede**