


















Glockenbergsschule 24.02.-21.03.2025

Datum	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
24.02. -	Leckere Backofnkartoffeln 4 mit hausgemachten Kräuterquark M 	Bunte Nudeln G1 Tomaten-Thunfischsoße F,G1, gemischter Blattsalat mit Vinaigrette SN  <u>Für unsere Vegetarier</u> Bunte Nudeln G1 Tomatensoße F,G1, gemischter Blattsalat mit Vinaigrette SN	Blumenkohlcremesuppe mit Kartoffeleinlage 4+SE+M  Geflügelklöße E Baguette G1+G2+G3+G4 <u>Für unsere Vegetarier:</u> Blumenkohlsuppe mit Kartoffeleinlage 4+SE+M Baguette G1+G2+G3+G4	Leckerer Weißkohl- Hackfleischtopf G1  Salzkartoffeln 4 <u>Für unsere Vegetarier:</u> Leckerer Weißkohltopf G1 mit Salzkartoffel 4	Funny Friday  Gebratene Schupfnudeln G1+E mit Zimt und Zucker Knabbergemüse Apfelmus 5
28.02.25	marktfrisches Knabbergemüse Fruchtquark M	Obst	Obstkorb	Vanillepudding M	
03.03. -	Rosenmontag Schmetterlingsnudeln G1 Basilikum-Sahne Soße G1+M mit Reibekäse M	Grünkernbratling G1+E+SN  Rahmkarotten M Kartoffeln 4	Rahmputengyros G1+M nach Metaxa Art  Curryreis, Chinakohl mit Orangendressing M <u>Für unsere Vegetarier:</u> Vegi Gyros SO+M nach Metaxa Art, Curryreis Chinakohl mit Orangendressing M	Ofenfrischer Nudelaufbau G1+M  mit Tomaten, Mais und Käse überbacken Frisches Obst	Fangfrisches Seehechtfilet, mehliert F+G1 mit Dillsoße G1+M Kartoffeln 4, Gurkensalat <u>Für unsere Vegetarier</u> Gemüsebratling an Dillsoße G1+M, Kartoffeln 4 Gurkensalat
07.03.25	Obst	Fruchtjoghurt M	Grießpudding M		
10.03 -	Indisches Gemüsecurry mit Brokkoli, Blumenkohl, Zucchini, Möhren SE+M+G1 und Kokosmilch Basmatireis	Linsensuppe mit Würstchenscheiben, viel Gemüse und Kartoffeleinlage 4+SE  Vollkornbaguette G1+G2+G3+G4 Saftiger Kuchen E+G1 <u>Für unsere Vegetarier:</u> Linsensuppe mit viel Gemüse und Kartoffeleinlage Vollkornbaguette G1+G2+G3+G4 Saftiger Kuchen E+G1	Wilde Gartenlasagne  Hausgemachte Gemüselasagne SE+G1 mit viel Käse M überbacken Ampelsalat Schokopudding M	Gebackenes Hähnchenschnitzel aus der Brust G1+E  Rahmblumenkohl G1+M Salzkartoffeln 4 <u>Für unsere Vegetarier:</u> Vegetarisches Schnitzel M+G1 Rahmblumenkohl G1+M Salzkartoffeln 4 Obst	Hausgemachter Backfisch F+G1+M+E  vom Barsch Tomaten Sahne Soße G1+M Gabelspagetti G1 Möhren- Apfelsalat <u>Für unsere Vegetarier</u> Vegi Fischbuletette G1+4+M+E Tomaten Sahne Soße G1+M, Gabelspagetti G1 Möhren-Apfelsalat
14.03.25	Obstkorb				
17.03 -	Bauernomelett E+M  Knusprige Kartoffelscheiben 4 In Ei gebacken	Hausgemachter Linsenbratling M+E+G1 mit Paprikasoße G1+M  und Kartoffeln 4	Bio Vollkorn Penne G1  mit Tomaten Basilikum Soße G1+M	Knusperseelachsfilet G1+F  Salzkartoffeln 4 Spinatsoße G1+M <u>Für unsere Vegetarier</u> Rucola-Süßkartoffel-Schnitte G1, Salzkartoffeln 4 Spinatsoße G1+M	Hähncheninnenfilet M  an Kräutersoße M+G1, Erbsengemüse und Bulgur G1 <u>Für unsere Vegetarier:</u> Vegetarische Bratling M+G1+E+G4 Kräutersoße M+G1 Erbsen, Bulgur G1
21.03.25	Fruchtjoghurt M	Milchreis M	Obst	Obst	

Wir verwenden jodiertes Speisesalz!

Änderungen vorbehalten!

Wir verwenden regionale Kartoffeln aus Hillerse von Bauer Blickwede