



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 17.01.2022 bis Freitag, den 21.01.2022 Änderungen unter Vorbehalt!					
3. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p>Fleisch Currywurstpfanne vom Geflügel (3,4,J) mit Maisgemüse dazu Kartoffel Wedges</p>	<p>Vegetarisch Nudeln (A) mit Lachs- Sahnesauce (7,G)</p>	<p>Fleisch Geschnetzeltes vom Geflügel in Rahmsauce (7,A,G) mit Karotten und Kroketten (7,G)</p>	<p>Vegan Schupfnudelpfanne (7,A,C,G) mit Tomaten- Kräutersauce</p>	<p>Süß & Vegetarisch Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Vanillesauce (7,9,C,G)</p>
Menü 2	<p>Vegan Mediterran gegrilltes Gemüse auf Kräuternudeln (A,C,G)</p>	<p>Vegan/Vegetarisch Hausgemachte Brokkolisuppe mit ofenfrischem Baguette (A)</p>	<p>Vegetarisch Blumenkohl- Käse- Madaillon (7,A,G) mit Röstkartoffeln und Kräuter dip (7,G)</p>	<p>Vegetarisch Ofenkartoffel mit gebratenen Gemüsestreifen dazu Sour Creme (7,G)</p>	<p>Vegan Drei Kartoffel-Gemüsebratlinge (7,A,G) mit Tomatensauce</p>
Dessert	Vanillepudding (7,G)	Gebäck (7,A,C,G)	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Frisches Obst
Salatbuffet	<p>Hier könnt Ihr Euch Euren Salat selbst gestalten: Verschiedene Blattsalate mit Tomate, Gurke & Mais Wechseldes Angebot: Karotten-Apfelsalat, Cous Cous (A) oder Bulgur (A) dazu hausgemachtes Dressing (7,C,G)</p>				
Zusatzstoffe	1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Schwefeldioxid, 6=Phosphate, 7=Milchweiß, 8=Phenylalaninquelle, 9= Süßungsmittel				
Allergene	A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch, Milchweiß & Lactose, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen,				