



# Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 24.01.2022 bis Freitag, den 28.01.2022 Änderungen unter Vorbehalt!					
4. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<b>Vegetarisch</b> Herzhaftes Bauernfrühstück (7,C,G) mit Gewürzgurkenscheiben (J)	<b>Süß &amp; Vegetarisch</b> Hausgemachter Milchreis (7,G) mit Apfelmus	<b>Fleisch</b> Schnitzel "Wiener Art" von der Pute (A,C) mit Erbsen und Wurzeln dazu Kroketten (7,G)	<b>Vegan</b> Nudeln (A) mit fruchtiger Tomatensauce	<b>Fleisch</b> Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce (7,A,G) mit Maisgemüse dazu Reis
<b>Menü 2</b>	<b>Vegetarisch</b> Hausgemachtes Kartoffel-Lauchgratin mit Käse überbacken (7,A,C,G)	<b>Fleisch</b> Hühner- Nudleintopf (A) mit frischem Gemüse dazu ofenfrisches Baguette (A)	<b>Vegetarisch</b> Champignon-Kartoffelpfanne mit Kräuterdip (7,G) dazu ofenfrisches Baguette (A)	<b>Fleisch</b> Nudeln "Carbonara" (7,A,C,G) mit Geflügelstreifen	<b>Vegetarisch</b> Spätzle- Gemüsepfanne (A) mit Tomatensauce dazu ofenfrisches Baguette (A)
<b>Dessert</b>	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Frisches Obst	Schokoladenpudding (7,G)	Frisches Obst	Gebäck (7,A,C,G)
<b>Salatbuffet</b>	<b>Hier könnt Ihr Euch Euren Salat selbst gestalten:</b> Verschiedene Blattsalate mit Tomate, Gurke & Mais <b>Wechseldes Angebot:</b> Karotten-Apfelsalat, Cous Cous (A) oder Bulgur (A) dazu hausgemachtes Dressing (7,C,G)				
<b>Zusatzstoffe</b>	1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Schwefeldioxid, 6=Phosphate, 7=Milcheiweiß, 8=Phenylalaninquelle, 9= Süßungsmittel				
<b>Allergene</b>	A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch, Milcheiweiß & Lactose, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen,				