



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 27.03.2023 bis Freitag, den 31.03.2023 Änderungen unter Vorbehalt!					
13. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegan/Vegetarisch Hausgemachter Kartoffelrösti überbacken mit Tomate und Mozzarella (7,A,G) dazu Aiolidip (7,G)	Vegetarisch Ricotta- Tortellinis- Gratin in Tomaten- Sahne- Sauce (7,A,C,G)	"Wunschessen" Fleisch Chili con Carne vom Rind (4,A) dazu Reis	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Apfelmus	Vegan Hausgemachtes Kokos- Gemüsecurry (7,A,G) mit Reis
Menü 2	"Wunschessen" Fleisch Schnitzel "Wiener Art" von der Pute (A,C) mit Karotten in Rahm (7,G) dazu Kroketten (7,G)	Vegetarisch Kichererbsenragout (7,A,G,H) mit ofenfrischem Baguettebrot (A)	Vegetarisch Vegetarischer Kartoffel-Gemüse Eintopf (7,A,G)	Vegan Zucchini-Tomatenpfanne mit ofenfrischem Baguette (A)	Vegetarisch Nudeln (A) mit Tomaten- Sahne- Sauce (7,A,G)
Dessert	Hausgemachte Joghurtspeise (7,G)	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Frisches Obst	Erdbeerpudding (7,G)
Salatbuffet	Hier könnt Ihr Euch Euren Salat selbst gestalten: Eisbergsalat mit Tomate, Gurke & Mais Wechseldes Angebot: Karotten-Apfelsalat, Cous Cous (A) oder Bulgur (A) Nudelsalat (7,A,G) dazu hausgemachtes Dressing (7,C,G)				
Zusatzstoffe	1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Schwefeldioxid, 6=Phosphate, 7=Milcheiweiß, 8=Phenylalaninquelle, 9= Süßungsmittel				
Allergene	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,				