




# Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: **Montag, den 03.04.2023** bis **Mittwoch, den 05.04.2023** Änderungen unter Vorbehalt!

14. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<b>Vegetarisch</b> Gemüse- Quiche (A,C) mit Schnittlauchcreme (7,G)	<b>Vegan</b> Kartoffel-Gemüse Curry "indische Art" (7,A,G,F)	<b>Fleisch</b> Nudeln "Bolognese" (A,C) mit Rinderhacksauce (7,A,G)	 <p style="text-align: center;"><b>Wir wünschen Ihnen und Ihren Kindern schöne und vor allem erholungsreiche Osterferien</b></p>	
<b>Menü 2</b>	<b>Süß &amp; Vegetarisch</b> Milchreis (7,G) mit heißer Kirschsauce	<b>"Wunschessen" Fleisch</b> Geflügelbratwurst (3,4,J) mit Rahmsauce (7,G) und Kartoffelsalat (7,C,G)	<b>"Wunschessen" Vegetarisch</b> Brokkolicremesuppe (7,A,G) mit ofenfrischem Baguette (A)		
<b>Dessert</b>	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Schokoladenpudding (7,G)		
<b>Salatbuffet</b>	<b>Hier könnt Ihr Euch Euren Salat selbst gestalten:</b> Eisbergsalat mit Tomate, Gurke & Mais <b>Wechselndes Angebot:</b> Karotten-Apfelsalat, Cous Cous (A) oder Bulgur (A) Nudelsalat (7,A,G) dazu hausgemachtes Dressing (7,C,G)				
<b>Zusatzstoffe</b>	1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Schwefeldioxid, 6=Phosphate, 7=Milchweiß, 8=Phenylalaninquelle, 9= Süßungsmittel				
<b>Allergene</b>	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,				