



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 29.05.2023 bis Freitag, den 02.06.2023 Änderungen unter Vorbehalt!					
22. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	 Wir wünschen ein schönes Pfingstfest		Fleisch Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce (7,A,G) mit Maisgemüse und Kroketten (7,G)	Vegetarisch Hausgemachte Gemüselasagne (7,A,C,G) mit fruchtiger Tomatensauce	Süß & Vegetarisch Grießbrei (7,A,C,G) mit heißer Kirschsauce (A)
Menü 2			Vegetarisch Ofenkartoffel mit gebratenen Gemüsestreifen dazu Sour Creme (7,G)	Vegan Hausgemachtes Kokos- Gemüsecurry (7,A,G) mit Reis	Vegetarisch Hausgemachte Pastinaken- Gemüsepfanne mit Kartoffeln und Kräuterdip (7,G)
Dessert			Hausgemachte Joghurtspeise (7,G)	Kirschjoghurt (7,G)	Frisches Obst
Salatbuffet	Hier könnt Ihr Euch Euren Salat selbst gestalten: Eisbergsalat mit Tomate, Gurke & Mais Wechselndes 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=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,				