



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



| Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 05.06.2023 bis Freitag, den 09.06.2023 Änderungen unter Vorbehalt! | | | | | |
|---|---|--|--|---|--|
| 23. KW | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
| Menü 1 | Vegan/Vegetarisch Hausgemachter Kartoffelrösti überbacken mit Tomate und Mozzarella (7,A,G) dazu Aiolidip (7,G) | Süß & Vegetarisch Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Apfelmus | Vegetarisch Knusprige Gemüsesticks (A) mit Kartoffelpüree (7,G) und Kräuterdip (7,G) | Fleisch Nudeln "Bolognese" (A,C) mit Rinderhacksauce (7,A,G) | Vegetarisch Herzhaftes Bauernfrühstück (7,C,G) mit Gewürzgurkenscheiben (J) |
| Menü 2 | Fleisch Hühnerfrikasse (7,A,G) mit Mais & Möhren dazu Reis | Vegan Zucchini-Tomatenpfanne mit ofenfrischem Baguette (A) | Vegetarisch Kartoffel-Brokkoligratin mit Käse überbacken (7,A,C,G) | Vegan Kartoffel-Gemüse Curry "indische Art" (7,A,G,F) | Vegetarisch Hausgemachtes Spargelragout (7,A,G) mit Salzkartoffeln |
| Dessert | Hausgemachte Quarkspeise (7,G) | Frisches Obst | Karamellpudding (7,G) | Frisches Obst | Hausgemachte Joghurtspeise (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=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, | | | | |