



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 27.11.2023 bis Freitag, den 01.12.2023 Änderungen unter Vorbehalt!					
48. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Süß & Vegetarisch Hausgemachte Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus Zimt & Zucker	Fisch Knusprige Fischstäbchen (A) mit Erbsen und Karotten dazu Kartoffelpüree (7,G)	Vegan Paprikaschote mit Reis gefüllt dazu Tomatensauce	Aktionstag 2 Hot Dog- Brötchen (A) mit Würstchen vom Geflügel oder vegetarisches Würstchen (3,4,J) mit Röstzwiebeln Gewürzgurkenscheiben und Tomatenketchup (2,9) dazu Kartoffelwedges	Vegetarisch Gemüseplätzchen mit Spätzle (A) und fruchtiger Tomatensauce
Menü 2		Vegan Hokkaidokürbis- Gemüsepfanne mit Reis	Vegetarisch Fussili- Nudeln (A,C) mit fruchtiger Tomatensauce		Vegetarisch Brokkolicremesuppe (7,A,G) mit ofenfrischem Baguette (A)
Dessert	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Stracciatellacreme (7,G)	Hausgemachte Joghurtspeise (7,G)	Frisches Obst
Salatbuffet	Hier könnt Ihr Euch Euren Salat selbst gestalten: Eisbergsalat mit Tomate, Gurke & Mais Wechseldes Angebot: Karotten-Apfelsalat, Cous Cous (A) Bulgur (A) Nudelsalat (7,A,G) dazu hausgemachtes Dressing (7,C,G)				
Unsere Bio-Lebensmittel	Kartoffeln, Reis, Penne- Nudeln, Fusilli- Nudeln, Milch, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Erbsen				
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,				