



# Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 04.03.2024		bis		Freitag, den 08.03.2024		Änderungen unter Vorbehalt!	
10. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag				
<b>Menü 1</b>	<b>Vegetarisch</b> Schupfnudelpfanne (A,C) mit Mais dazu italienische Tomaten- Sahne- Sauce (7,G)	<b>Süß &amp; Vegetarisch</b> Hausgemachte Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus Zimt & Zucker	<b>Vegetarisch</b> Hausgemachtes Gemüserisotto (7,A) mit Tomatensauce dazu ofenfrisches Baguette (A)	<b>Vegetarisch</b> Fusilli- Nudeln (A,C) mit Brokkoli dazu Tomaten- Sahne- Sauce (7,A,G)	<b>Fleisch</b> Schnitzel "Wiener Art" von der Pute (A,C) mit Erbsen und Wurzeln dazu Röstkartoffeln				
	<b>Vegetarisch</b> Blumenkohl- Käse- Madaillion (7,A,G) mit Kartoffelpüree (7,G) und Kräuter dip (7,G)		<b>Fleisch</b> Lasagne Bolognese vom Rind (7,A,C,G)	<b>Vegetarisch</b> Mediterranes Kartoffelgratin (7,A,G) mit Brokkoli und ofenfrischem Baguette (A)	<b>Vegan</b> Paprikaschote mit Reis gefüllt dazu Tomatensauce				
<b>Dessert</b>	Erdbeerpudding (7,G)	Frisches Obst	Hausgemachte Joghurtspeise (7,G)	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)				
<b>Salatbuffet</b>	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)								
<b>Unsere Bio- Lebensmittel</b>	Kartoffeln, Reis, Penne- Nudeln, Fusilli- Nudeln, Milch, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Hokkaidokürbis								
<b>Zusatzstoffe</b>	1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Schwefeldioxid, 6=Phosphate, 7=Milcheiweiß, 8=Phenylalaninquelle, 9= Süßungsmittel								
<b>Allergene</b>	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,								