



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 22.04.2024		bis Freitag, den 26.04.2024		Änderungen unter Vorbehalt!
17. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Menü 1	Vegetarisch Ofenkartoffel mit gebratenen Gemüwestreifen dazu Sour Creme (7,G)	Vegan Bunter Gemüseries mit Mais und Brokkoli dazu fruchtige Tomatensauce	Vegetarisch Schupfnudelpfanne (A,C) mit Mais dazu italienische Tomaten- Sahne- Sauce (7,G)	Süß & Vegetarisch Hausgemachte Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus Zimt & Zucker	Fleisch Schnitzel "Wiener Art" von der Pute (A,C) mit Erbsen und Wurzeln dazu Krokette (7,G)	
Menü 2	Fleisch Spaghetti "Bolognese" (A,C) mit Rinderhacksauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	Vegetarisch Mediterranes Kartoffelgratin (7,A,G) mit Brokkoli und ofenfrischem Baguette (A)	Vegetarisch Blumenkohl- Käse- Madaillon (7,A,G) mit Kartoffelpüree (7,G) und Kräuterdip (7,G)		Vegan Paprikaschote mit Reis gefüllt dazu Tomatensauce	
Dessert	Frisches Obst	Hausgemachte Joghurtspeise (7,G)	Stracciatellacreme (7,G)	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	
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, Hokkaidokürbis					
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,					