



# Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe





Speisenplan für die Woche vom:

Montag, den 29.04.2024

bis

Freitag, den 03.05.2024

Änderungen unter Vorbehalt!

18. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<i>Süß &amp; Vegetarisch</i> Hausgemachter Milchreis (7,G) mit warmer Kirschsauce (A)	<i>Vegetarisch</i> Mediterrane Sojafrikadelle (A,C,F) mit Bohnen dazu Salzkartoffeln und Rahmsauce (7,A,G)	 <b>Wir wünschen einen schönen 1. Mai</b> 	<i>Vegetarisch</i> Großer Gemüsetaler auf hausgemachter Cous Cous- Pfanne (A) mit Kräuterquark (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Fusilli- Nudeln (A,C) mit Käse- Sahne- Sauce (7,A,C,G)
<b>Menü 2</b>		<i>Fleisch</i> Hausgemachte Currywurstpfanne (3,4,J) mit Mais dazu ofenfrische Kartoffelwedges		<i>Fisch</i> Gebratenes Seelachsfilet (A) mit Karotten und Salzkartoffeln dazu Petersiliensauce (7,A,G)	<i>Vegetarisch</i> Knusprige Gemüsesticks (A) mit Reis dazu Kräuterdip (7,G)
<b>Dessert</b>	Frisches Obst	Hausgemachte Joghurtspeise (7,G)		Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Frisches Obst
<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,				