





# Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 20.05.2024		bis Freitag, den 24.05.2024		Änderungen unter Vorbehalt!
21. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
<b>Menü 1</b>	 <b>Wir wünschen einen schönen Pfingstmontag</b> 	<b>Fleisch</b> Cevapcici vom Rind (A,C) mit Tomatenreis dazu Krautsalat und Tzatziki (7,G)	<b>Vegetarisch</b> Butterreis mit Mais und Paprikawürfel dazu Petersiliensauce (7,G)	<b>Vegetarisch</b> Ofenkartoffel mit gebratenen Gemüsestreifen und Falafelbällchen (A) dazu Sour Creme (7,G)	<b>Süß &amp; Vegetarisch</b> Hausgemachte Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus Zimt & Zucker	
<b>Menü 2</b>		<b>Vegetarisch</b> Gelbes Thai Curry (7,G) mit Asia- Gemüsestreifen dazu Kartoffeln	<b>Vegetarisch</b> Mediteranes Kartoffelgratin (7,A,G) mit Brokkoli und ofenfrischem Baguette (A)	<b>Fleisch</b> Spaghetti "Bolognese" (A,C) mit Rinderhacksauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)		
<b>Dessert</b>		Frisches Obst	Stracciatellacreme (7,G)	Hausgemachte Joghurtspeise (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,					