



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: **Montag, den 02.09.2024** bis **Freitag, den 06.09.2024** Änderungen unter Vorbehalt!

36. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fisch Gebratenes Seelachsfilet (A) mit Karotten und Salzkartoffeln dazu Petersiliensauce (7,A,G)	Vegetarisch Herzhaftes Bauernfrühstück (7,C,G) mit Gewürzgurkenscheiben (J)	Vegetarisch Gemüsefrikadelle (A,C) mit Brokkoli dazu Reis (7,G) und Rahmsauce (7,A,G)	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Milchreis (7,G) mit warmer Erdbeersauce (A)	Vegetarisch Fusilli- Nudeln (A,C) mit Käse-Sahnesauce (7,A,G)
Menü 2	Vegetarisch Gebratene Gemüsesticks (A) mit Blumenkohl und Salzkartoffeln dazu Petersiliensauce (7,A,G)		Fleisch Frikadelle vom Rind (A,C) mit Blumenkohl dazu Reis (7,G) und Rahmsauce (7,A,G)		Vegan Fusilli- Nudeln (A,C) mit fruchtiger Tomatensauce
Dessert	Hausgemachte Joghurtspeise (7,G)	Frisches Obst	Vanillepudding (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	Salzkartoffeln, 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,				