



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 07.10.2024		bis Freitag, den 11.10.2024		Änderungen unter Vorbehalt!
41. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Menü 1	Fleisch Geflügelbratwurst (J) mit Erbsen und Karotten dazu Salzkartoffeln und Rahmsauce (7,G)	Vegetarisch Herzhafte Käsespätzle (7,A,C,G) mit fruchtiger Tomatensauce	Vegetarisch Kürbiscremesuppe (7,A,G) mit ofenfrischem Baguette (A)	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Erdbeersauce (7,9,C,G)	Vegetarisch Penne- Nudeln "Bolognese" (A,C) aus Sojahack (7,A,F,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	
	Menü 2		Vegetarisch Vegetarische Bratwurst (J) mit Erbsen und Karotten dazu Salzkartoffeln und vegane Sauce		Vegetarisch Mediterranes Kartoffelgratin (7,A,G) mit Brokkoli	Fleisch Penne- Nudeln "Bolognese" (A,C) mit Rinderhacksauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)
Dessert	Frisches Obst	Hausgemachte Joghurtspeise (7,G)	Erdbeerpudding (7,G)	Frisches Obst	Frisches Obst	
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,					