



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:

Montag, den 14.10.2024

bis

Freitag, den 18.10.2024

Änderungen unter Vorbehalt!

42. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<i>Vegetarisch</i> Zwei Senfeier (7,A,C,G) mit Salzkartoffeln	<i>Vegetarisch</i> Hokkaidokürbis lasagne mit Käse überbacken (7,A,G)	<i>Süß & Vegetarisch</i> Grießbrei (7,A,C,G) mit warmer Erdbeersauce (A)	<i>Fleisch</i> Geschnetzeltes vom Geflügel in Rahmsauce (7,A,G) mit Brokkoli und Reis	<i>Vegetarisch</i> Wunschessen Wraps zum selbst belegen (7,A,G) mit Frischkäsedip & Salat Tomate Mais und Käse (7,G)
Menü 2	<i>Vegetarisch</i> Mit Ricotta gefüllte Tortellinis (7,A,C,G) mit Käse- Sahne- Sauce (7,A,G)	<i>Vegetarisch</i> Kartoffelrösti (7,A,G) an Bulgursalat (A) dazu Kräuterquark (7,G)		<i>Fleisch</i> Gemüsetaler mit Rahmsauce (7,A,G) dazu Karotten und Reis	
Dessert	Stracciatellacreme (7,G)	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Frisches Obst	Hausgemachte Joghurtspeise (7,G)	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,				

Ökokontrollnummer: DE-Sh Öko-00506381-V