



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 18.11.2024 bis Freitag, den 22.11.2024 Änderungen unter Vorbehalt!					
47. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<i>Fl</i> Cevapcici vom Rind (A,C) mit Tomatenreis dazu Krautsalat und Tzatziki (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Herzhafte Käsespätzle (7,A,C,G)	<i>Vegetarisch</i> Kürbiscremesuppe (7,A,G) mit ofenfrischem Baguette (A)	<i>Süß & Vegetarisch</i> Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Vanillesauce (7,9,C,G)	<i>Vegetarisch</i> Spaghetti "Bolognese" (A,C) aus Sojahack (7,A,F,G) dazu geriebenen Käse (7,G)
Menü 2	<i>Vegetarisch</i> Cevapcici aus Soja- Erbsenproteinen (C,F,H) mit Reis dazu Krautsalat und Tzatziki (7,G)	mit fruchtiger Tomatensauce	<i>Vegetarisch</i> Wraps (A) mit Frischkäsedip Salat Tomate Mais und Käse (7,G)		<i>Fl</i> Spaghetti "Bolognese" (A,C) mit Rinderhacksauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)
Dessert	Hausgemachte Joghurtspeise (7,G)	Frisches Obst	Schokoladenpudding (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,				