



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:

Montag, den 02.12.2024

bis

Freitag, den 06.12.2024

Änderungen unter Vorbehalt!

49. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<i>Fleisch</i> oder <i>Vegetarisch</i> Burgertag! Burgerbrötchen (A) mit Hack vom Rind (A,C) oder aus Sojahack (C,F) Eisbergsalat Käse (7,G) Tomate und Gurke dazu Kartoffel Wedges & Tomatenketchup (2,9)	<i>Vegan</i> Hausgemachtes Steckrübenmus * Kartoffeln Karotten & Steckrüben	<i>Süß & Vegetarisch</i> Hausgemachte Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus Zimt & Zucker	<i>Vegetarisch</i> Herzhaftes Bauernfrühstück (7,C,G) mit Gewürzgurkenscheiben (J)	<i>Vegetarisch</i> Fusilli- Nudeln (A,C) mit Käse-Sahnesauce (7,A,G)
Menü 2		<i>Vegan</i> Hausgemachter Nudeleintopf (A) mit frischem Gemüse		<i>Vegetarisch</i> Kartoffel-Brokkoligratin mit Käse überbacken (7,A,C,G)	 <i>Vegan</i> Fusilli- Nudeln (A,C) mit italienischer Tomatensauce
Dessert	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Frisches Obst	Karamellpudding (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=Erdrüsse, F=Soja, G=Milch, Milcheiweiß & Lactose, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen,				