



# Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:

Montag, den 13.01.2025

bis

Freitag, den 17.01.2025

Änderungen unter Vorbehalt!

3. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<i>Vegetarisch</i> Spaghetti "Bolognese" (A,C) aus Sojahack (7,A,F,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachte Cous Cous- Pfanne (A) mit Kräuterquark (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Kartoffel-Brokkoligratin mit Käse überbacken (7,A,C,G)	<i>Fleisch</i> Hausgemachtes Rindergulasch (A) mit Rotkohl und Fusilli- Nudeln (A,C)	<i>Süß &amp; Vegetarisch</i> Hausgemachte Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus Zimt & Zucker
<b>Menü 2</b>	<i>Fleisch</i> Spaghetti "Bolognese" (A,C) mit Rinderhacksauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachte Bauernpfanne mit gebratenen Kartoffeln Mais und Paprika dazu Kräuterdip (7,G)	<i>Vegan</i> Hausgemachter Nudeleintopf (A) mit frischem Gemüse	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachter Gemüsetaler (A) mit Fusilli- Nudeln (A,C) dazu vegane Sauce	
<b>Dessert</b>	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Frisches Obst
<b>Salatbuffet</b>	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)				
<b>Unsere Bio- Lebensmittel</b>	Salzkartoffeln, Reis, Penne- Nudeln, Fusilli- Nudeln, Milch, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Hokkaidokürbis				
<b>Zusatzstoffe</b>	1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Schwefeldioxid, 6=Phosphate, 7=Milcheiweiß, 8=Phenylalaninquelle, 9= Süßungsmittel				
<b>Allergene</b>	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,				