



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:

Montag, den 20.01.2025

bis

Freitag, den 24.01.2025

Änderungen unter Vorbehalt!

4. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<i>Vegetarisch</i> Ofenfrische Kartoffelwedges mit vegetarischen Gemüsetalern dazu Brokkoli und Kräuterquark (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Blumenkohl- Käse- Madaillion (7,A,G) mit Kartoffelpüree (7,G)	<i>Süß & Vegetarisch</i> Hausgemachter Milchreis (7,G) mit warmer Kirschsauce (A)	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachtes Gemüsechili (H) mit Reis	<i>Vegetarisch</i> Fusilli- Nudeln (A,C) mit Käse-Sahnesauce (7,A,G)
Menü 2		<i>Fisch</i> Knuspriger Backfisch (A) mit Remouladensauce (7,9,C,G,J) dazu Kartoffelpüree (7,G)		<i>Fleisch</i> Frikadelle vom Rind (A,C) mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln und Rahmsauce (7,A,G)	<i>Vegan</i> Fusilli- Nudeln (A,C) mit italienischer Tomatensauce
Dessert	Frisches Obst	Hausgemachte Joghurtspeise (7,G)	Frisches Obst	Vanillecreme (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,				