



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 27.01.2025 bis Mittwoch, den 31.01.2025 Änderungen unter Vorbehalt!					
5. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegetarisch Vollkorn- Gemüsebratling (A,C,G) mit Reis (A,C) dazu eine Frischkäse- Kräutersauce (7,G)	Vegetarisch Herzhaftes Bauernfrühstück (7,C,G) mit Gewürzgurkenscheiben (J)	Fleisch Spaghetti "Bolognese" (A,C) mit Rinderhacksauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit warmer Pflaumensauce (7,A,G)	Vegetarisch Kartoffel-Brokkoligratin mit Käse überbacken (7,A,C,G)
	Menü 2		Fleisch Hausgemachtes Putensteak mit Bohnen und Reis dazu eine Frischkäse- Kräutersauce (7,G)		Fleisch Spaghetti "Bolognese" (A,C) mit Sojahacksauce (A,C,F,H) dazu geriebenen Käse (7,G)
Dessert	Grießbrei mit Zimt und Zucker (7,A,G)	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Frisches Obst	Karamellpudding (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,				