



Grundschule West in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:

Montag, den 12.05.2025

bis

Freitag, den 16.05.2025

Änderungen unter Vorbehalt!

20. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<i>Vegetarisch</i> Herzhafte Käsespätzle (7,A,C,G) mit Mais dazu fruchtige Tomatensauce	<i>Fisch</i> Gebackenes Seelachsfilet in Eihülle (A) mit Brokkoli dazu Kartoffelpüree (7,G)	<i>Wunschessen</i> <i>Vegan</i> Asiatische Nudelpfanne (A) mit Gemüse und süß- saurer Sauce (2,4,9,F)	<i>Vegetarisch</i> Kartoffel- Möhrenrösti (7,A,G) an Cous- Coussalat (A) dazu Kräuterquark (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Reispfanne mit Paprika und Mais mit Käse überbacken (7,A,G)
Menü 2		<i>Vegan</i> Wokpfanne mit verschiedenen Gemüsesorten und Reis	<i>Vegetarisch</i> Kartoffel- Käsebratling (A,C,G) mit Brokkoli dazu Kräutersauce (7,G)	<i>Fleisch</i> Frikadelle vom Rind (A,C) mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln und Rahmsauce (7,A,G)	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachte Spinatlasagne (7,A,C,G) mit fruchtiger Tomatensauce
Dessert	Frisches Obst	Erdbeerpudding (7,G)	Frisches Obst	Hausgemachte Joghurtspeise (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, Bulgur, 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,				