



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 24.03.2025 bis Freitag, den 28.03.2025			Änderungen unter Vorbehalt!
13. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegetarisch Hausgemachter Nudleintopf (A) mit frischem Gemüse	Fleisch Cevapcici vom Rind (A,C) mit Tomatenreis dazu Krautsalat und Tzatziki (7,G)	Vegan Hausgemachtes Gemüserisotto (7,A) mit Tomatensauce dazu ofenfrisches Baguette (A)	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Vanillesauce (7,A,G)	Fleisch Hausgemachtes Hühnerfrikasse (7,A,G) mit Mais & Erbsen dazu Reis
Menü 2	Vegetarisch Kartoffelgratin mit Brokkoli und Käse überbacken (7,A,C,G)	Vegetarisch Kartoffel- Möhrenrösti (7,A,G) an Cous- Coussalat (A) dazu Kräuterquark (7,G)	Vegetarisch Gebratene Gemüsetaler (7,A,G) mit Brokkoli und Kartoffelpüree (7,G)		Vegetarisch Vollkorn- Gemüsebratling (A,C,G) mit Reis (A,C) dazu eine Frischkäse- Kräutersauce (7,G)
Dessert	Wunschdessert Eis	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Frisches Obst	Hausgemachte Joghurtspeise (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,				