



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 31.03.2025 bis Freitag, den 04.04.2025			Änderungen unter Vorbehalt!
14. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fleisch Sellerieschnitzel mit Béchamelsauce (7,A,G) und Kartoffelwedges	Vegetarisch Herzhafte Käsespätzle (7,A,C,G) mit Mais dazu fruchtige Tomatensauce	Fleisch Hausgemachte Rinderfrikadelle (A,C) mit Blumenkohl und Kartoffelpüree (7,G) dazu Rahmsauce (7,A,G)	Vegetarisch Blumenkohl- Käse- Madaillion (7,A,G) mit Reis und Kräutersauce (7,G)	Vegetarisch Italienisches Nudelgratin in Tomatensahnesauce (7,A,C,G) mit Käse überbacken (7,G)
Menü 2	Fleisch Hausgemachtes Wurstgulasch (A) mit Mais und Kartoffelwedges	Vegan Wokpfanne mit verschiedenen Gemüsesorten und Reis	Vegetarisch Falafelbällchen (A) mit Bohnen und Kartoffelpüree (7,G)	Fleisch Hausgemachte Gulaschsuppe (A) mit ofenfrischem Baguette (A)	
Dessert	Frisches Obst	Erdbeerpudding (7,G)	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (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,				