



# Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe




Speisenplan für die Woche vom:

Montag, den 07.04.2025

bis

Freitag, den 11.04.2025

Änderungen unter Vorbehalt!

15. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<p><i>Süß &amp; Vegetarisch</i> Hausgemachte Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus Zimt &amp; Zucker</p>	<p><i>Fleisch</i> Spaghetti "Bolognese" (A,C) mit Rinderhacksauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)</p>	<p><i>Vegetarisch</i> Zwei Senfeier (7,A,C,G) mit Salzkartoffeln</p>	<p><i>Wunschessen</i> <i>Fisch</i> Knusprige Fischfrikadelle (A) mit Erbsen und Karotten dazu Reis</p>	 <p><b>Wir wünschen eine schöne und erholsame Ferienzeit</b></p>
<b>Menü 2</b>		<p><i>Fleisch</i> Spaghetti "Bolognese" (A,C) mit Sojahacksauce (A,C,F,H) dazu geriebenen Käse (7,G)</p>	<p><i>Vegan</i> Hausgemachter Kartoffel-Möhreneintopf mit ofenfrischem Baguette (A)</p>	<p><i>Vegetarisch</i> Blumenkohl- Käse- Madaillon (7,A,G) mit Kartoffelpüree (7,G)</p>	
<b>Dessert</b>	Frisches Obst	Heidelbeerjoghurt (7,G)	Frisches Obst	Hausgemachte Joghurtspeise (7,G)	
<b>Salatbuffet</b>	<p>Hier könnt Ihr Euch Euren Salat selbst gestalten: Eisbergsalat mit Tomate, Gurke &amp; Mais Wechseldes Angebot: Karotten-Apfelsalat, Cous Cous (A) Bulgur (A) Nudelsalat (7,A,G) dazu hausgemachtes Dressing (7,C,G)</p>				
<b>Unsere Bio- Lebensmittel</b>	<p>Salzkartoffeln, Reis, Penne- Nudeln, Fusilli- Nudeln, Milch, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Hokkaidokürbis</p>				
<b>Zusatzstoffe</b>	<p>1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Schwefeldioxid, 6=Phosphate, 7=Milcheiweiß, 8=Phenylalaninquelle, 9= Süßungsmittel</p>				
<b>Allergene</b>	<p>A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch, Milcheiweiß &amp; Lactose, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen,</p>				