



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 28.04.2025 bis Freitag, den 02.05.2025 Änderungen unter Vorbehalt!					
18. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<i>Wunschessen</i> <i>Vegetarisch</i> Fusilli- Nudeln (A,C) mit Käse-Sahnesauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Herzhaftes Bauernfrühstück (7,C,G) mit Gewürzgurkenscheiben (J)	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachte Gemüseplätzchen mit Reis und fruchtiger Tomatensauce	 Wir wünschen einen schönen 1. Mai 	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachter Sellerietaler (A) mit Reis (7,G) dazu Kräuterquark (7,G)
	Menü 2		<i>Vegan</i> Fusilli- Nudeln (A,C) mit italienischer Tomatensauce dazu geriebenen Käse (7,G)		<i>Wunschessen</i> <i>Süß & Vegetarisch</i> Grießbrei (7,G) mit warmer Erdbeersauce (A)
Dessert	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Frisches Obst		Mangojoghurt (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, 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,				