



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 05.05.2025		bis Freitag, den 09.05.2025		Änderungen unter Vorbehalt!	
19. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag		
Menü 1	Vegan Hausgemachtes Pilzrisotto (7,A) mit Kräutersauce (7,G)	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Vanillesauce (7,A,G)	Fleisch oder Vegetarisch 2 Hot Dog- Brötchen (A) mit Würstchen vom Geflügel oder vegetarisches Würstchen (3,4,J) mit Röstzwiebeln Gewürzgurkenscheiben und Tomatenketchup (2,9) dazu Kartoffelwedges	Vegetarisch Hausgemachte Gemüsesuppe mit Nudeln (A) und frischem Gemüse	Vegetarisch Gebratene Gemüsetaler (7,A,G) mit Brokkoli und Kartoffelpüree (7,G)		
Menü 2	Fleisch Geflügelbratwurst (3,4,J) mit Rahmsauce (7,G) dazu Erbsen und Wurzeln und Reis			Vegetarisch Kartoffelgratin mit Brokkoli und Käse überbacken (7,A,C,G)			
Dessert	Hausgemachte Joghurtspeise (7,G)	Frisches Obst	Frisches Obst	Stracciatellacreme (7,G)	Hausgemachte Quarkspeise (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,						