



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 19.05.2025 bis Freitag, den 23.05.2025			Änderungen unter Vorbehalt!
21. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<i>Wunschessen</i> <i>Fleisch</i> Lasagne Bolognese vom Rind (7,A,C,G)	<i>Vegetarisch</i> Ofenfrische Kartoffelwedges mit Brokkoli und Kräuterquark (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Mit Ricotta gefüllte Tortellinis (7,A,C,G) in Käse- Sahne- Sauce (7,A,G)	<i>Süß & Vegetarisch</i> Hausgemachte Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus Zimt & Zucker	<i>Vegan</i> Chili con Carne mit Sojahack (A,F) dazu Reis
Menü 2	<i>Vegetarisch</i> Zwei Senfeier (7,A,C,G) mit Salzkartoffeln	<i>Vegan</i> Hausgemachter Kartoffel-Möhreneintopf mit ofenfrischem Baguette (A)	<i>Vegetarisch</i> Blumenkohl- Käse-Madaillon (7,A,G) mit Reis und Kräutersauce (7,G)		<i>Fleisch</i> Chili con Carne vom Rind (4,A) dazu Reis
Dessert	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Frisches Obst	Heidelbeerjoghurt (7,G)	Frisches Obst	Schokoladenpudding (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,				