



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:

Montag, den 16.06.2025

bis

Freitag, den 20.06.2025

Änderungen unter Vorbehalt!

25. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegetarisch Reispfanne mit Paprika und Mais mit Käse überbacken (7,A,G)	Fleisch Fusilli Nudeln "Bolognese" (A,C) mit Rinderhacksauce (7,A,G)	Vegan Asiatische Nudelpfanne (A) mit Gemüse und süß- saurer Sauce (2,4,9,F)	Fleisch Schnitzel "Wiener Art" von der Pute (A,C) mit Erbsen und Wurzeln dazu Kroketten (7,G)	Vegetarisch Ofenfrische Kartoffelwedges mit Brokkoli und Kräuterquark (7,G)
Menü 2	Vegan/Vegetarisch Kleine Kartoffeln mit Brokkoli und Mais dazu hausgemachter Frühlingsquark (7,G)	Vegan Chili sin Carne mit Sojahack (A,F) dazu Reis	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Milchreis (7,G) mit warmer Kirschsauce (A)	Vegetarisch Blumenkohl- Käse- Madaillion (7,A,G) mit Reis und Kräutersauce (7,G)	Vegetarisch Zwei Senfeier (7,A,C,G) mit Salzkartoffeln
Dessert	Schokoladenpudding (7,G)	Frisches Obst	Frisches Obst	Heidelbeerjoghurt (7,G)	Hausgemachte Joghurtspeise (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	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,				