



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 23.06.2025 bis Freitag, den 27.06.2025 Änderungen unter Vorbehalt!					
26. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<i>Vegetarisch</i> Kartoffel- Möhrenrösti (7,A,G) an Bulgursalat (A) dazu Kräuterquark (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Herzhaftes Bauernfrühstück (7,C,G) mit Gewürzgurkenscheiben (J)	<i>Fleisch</i> Kleine Rinderfrikadellen in Rahmsauce (7,A,C,G) mit Brokkoli und Reis	<i>Vegetarisch</i> Schupfnudelpfanne (7,A,C,G) mit italienischer Tomatensauce	<i>Süß & Vegetarisch</i> Hausgemachter Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus
Menü 2	<i>Wunschessen</i> <i>Fleisch</i> Hausgemachte Currywurstpfanne (3,4,J) mit Mais dazu ofenfrische Kartoffelwedges	<i>Vegetarisch</i> Gebratene Kartoffel-Gemüsepfanne mit Frühlingsquark (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachter Kohlrabitaler (A) mit Reis (7,G) dazu Kräutersauce (7,G)	<i>Vegan</i> Wokpfanne mit verschiedenen Gemüsesorten und Reis	
Dessert	Mangojoghurt (7,G)	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Frisches Obst	Frisches Obst
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	Kartoffeln, 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,				