



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 30.06.2025		bis Freitag, den 04.07.2025		Änderungen unter Vorbehalt!	
27. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag		
Menü 1	Vegetarisch Fusilli- Nudeln (A,C) mit Käse-Sahnesauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	Fisch Gebackenes Seelachsfilet in Eihülle (A) mit Brokkoli dazu Kartoffeln und Kräutersauce (7,G)	Vegetarisch Reis mit Erbsen und fruchtiger Tomatensauce	Süß & Vegetarisch Grießbrei (7,G) mit warmer Kirschsauce (A)	Fleisch Kräuterspaghetti (A) mit Hähnchenstreifen		
Menü 2	Vegetarisch Fusilli- Nudeln (A,C) mit italienischer Tomatensauce dazu geriebenen Käse (7,G)	Vegetarisch Hausgemachte Cous Cous- Pfanne (A) mit Kräuterquark (7,G) und ofenfrischem Baguette (A)	Vegetarisch Kartoffelgratin mit Blumenkohl und Käse überbacken (7,A,C,G)	Vegetarisch Hausgemachtes Pilzrisotto (7,A) mit Kräutersauce (7,G)	Vegan Gebratene Zucchini-Tomatenpfanne mit Reis		
Dessert	Frisches Obst	Stracciatellacreme (7,G)	Frisches Obst	Frisches Obst	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	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,						