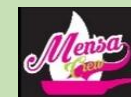




Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 07.07.2025 bis Freitag, den 11.07.2025 Änderungen unter Vorbehalt!					
28. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Vanillesauce (7,A,G)	Fleisch Hausgemachter Nudelsalat (7,C,G,H) mit Geflügelbuckwurst (2,3,7,G,I,J)	Vegetarisch Zwei Senfeier (7,A,C,G) mit Salzkartoffeln	Fleisch Cevapcici vom Rind (A,C) mit Tomatenreis dazu Krautsalat und Tzatziki (7,G)	Vegan Asiatische Nudelpfanne (A) mit Gemüse und süß- saurer Sauce (2,4,9,F)
Menü 2		Vegetarisch Hausgemachter Nudelsalat (7,C,G,H) mit einem Sellerietaler (7,A,G)	Vegetarisch Hausgemachte Gemüseplätzchen mit Spätzle (A) und fruchtiger Tomatensauce	Vegetarisch Gelbes Thai Curry (7,G) mit verschiedenen Gemüsesorten dazu Reis	Vegetarisch Kartoffel- Käsebratling (A,C,G) mit Brokkoli dazu Kräutersauce (7,G)
Dessert	Frisches Obst	Frisches Obst	Hausgemachte Joghurtspeise (7,G)	Vanillecreme (7,G)	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,				