



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:

Montag, den 14.07.2025

bis

Freitag, den 18.07.2025

Änderungen unter Vorbehalt!

29. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fleisch Fusilli Nudeln "Bolognese" (A,C) mit Rinderhacksauce (7,A,G)	Vegetarisch Reispfanne mit Paprika und Mais mit Käse überbacken (7,A,G)	Vegetarisch Hausgemachte Gemüsetaler mit Reis und fruchtiger Tomatensauce	Vegetarisch Nudel- Gemüsegratin (7,A,C,G) in Tomatensauce mit Käse überbacken (7,G)	Vegetarisch Herzhafte Käsespätzle (7,A,C,G) mit Mais dazu fruchtige Tomatensauce und Röstzwiebeln
Menü 2	Vegan Chili sin Carne mit Sojahack (A,F) dazu Reis	Vegetarisch Kleine Kartoffeln mit Brokkoli und Mais dazu hausgemachter Frühlingsquark (7,G)	Fleisch Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce (7,A,G) mit Karotten und Reis	Vegetarisch Blumenkohl- Käse- Madaillion (7,A,G) mit Reis und Kräutersauce (7,G)	Vegetarisch Kleine Wraptaschen (7,A,G) gefüllt mit Frischkäsedip & Salat Tomate Mais und Käse (7,G)
Dessert	Frisches Obst	Schokoladenpudding (7,G)	Frisches Obst	Hausgemachte Joghurtspeise (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,				