



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 08.09.2025		bis Freitag, den 12.09.2025		Änderungen unter Vorbehalt!
37. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Menü 1	Fisch Gebackenes Seelachsfilet in Eihülle (A) mit Brokkoli dazu Reis und Kräutersauce (7,G)	Vegetarisch Zwei Senfeier (7,A,C,G) mit Salzkartoffeln	Fleisch Hausgemachte Currywurstpfanne (3,4,J) mit Mais und Reis	Vegetarisch Fusilli- Nudeln (A,C) mit Käse-Sahnesauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Milchreis (7,G) mit warmer Kirschsauce (A)	
Menü 2	Vegetarisch Hausgemachte Cous Cous- Pfanne (A) mit Kräuterquark (7,G) und ofenfrischem Baguette (A)	Vegetarisch Italienisches Nudelgratin in Sahnesauce (7,A,C,G) mit Käse überbacken (7,G)	Vegan Gebratene Kartoffel- Zucchini in fruchtiger Tomatensauce	Vegetarisch Fusilli- Nudeln (A,C) mit italienischer Tomatensauce dazu geriebenen Käse (7,G)	Vegetarisch Reis mit Erbsen und fruchtiger Tomatensauce	
Dessert	Stracciatellacreme (7,G)	Frisches Obst	Hausgemachte Joghurtspeise (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,					