Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe

Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 15.09.2025 bis Freitag, den 19.09.2025 **Änderungen unter Vorbehalt!**

38. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	*Vegetarisch* Hausgemachte Gemüsemedaillions mit Spätzle **(A)** und fruchtiger Tomatensauce	*Fleisch* Hausgemachtes Putensteak mit Karotten dazu Kroketten **(7,G)** und Rahmsauce **(7,A,G)**	*Süß & Vegetarisch* Hausgemachter Eierpfannkuchen **(7,A,C,G)** mit Apfelmus	*Fleisch* Chili con Carne vom Rind **(4,A)** dazu Reis	*Vegetarisch* Schupfnudelpfanne **(A,C)** mit Brokkoli dazu italienische Tomaten- Sahne- Sauce **(7,G)**
Menü 2	*Vegetarisch* Kartoffelgratin mit Blumenkohl und Käse überbacken **(7,A,C,G)**	*Vegetarisch* Gelbes Thai Curry **(7,G)** mit verschiedenen Gemüsesorten dazu Reis		*Vegan* Asiatische Gemüsepfanne **(A)** mit süß- saurer Sauce **(2,4,9,F)** und Reis	*Vegetarisch* Kartoffel- Käsebratling **(A,C,G)** mit Mais und Kräutersauce **(7,G)**
Dessert	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise **(7,G)**	Frisches Obst	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,				