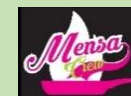




Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 13.10.2025 bis Freitag, den 17.10.2025 Änderungen unter Vorbehalt!					
42. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegetarisch Hausgemachte Gemüsemedaillons mit Spätzle (A) und fruchtiger Tomatensauce	Fleisch Lasagne Bolognese vom Rind (7,A,C,G)	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus	Vegetarisch Schupfnudelpfanne (A,C) mit Bohnen dazu italienische Tomaten- Sahne- Sauce (7,G)	Fleisch Hausgemachtes Rindergulasch (A) mit Rotkohl und Salzkartoffeln
Menü 2	Vegetarisch Kartoffelgratin mit Blumenkohl und Käse überbacken (7,A,C,G)	Vegetarisch Kürbiscremesuppe (7,A,G) mit ofenfrischem Baguette (A)		Vegetarisch Hokkaidokürbislasagne mit Käse überbacken (7,A,G)	Vegetarisch Kartoffel- Käsebratling (A,C,G) mit Mais und Rahmsauce (7,G)
Dessert	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Frisches Obst	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,				