



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 03.11.2025 bis Freitag, den 07.11.2025 Änderungen unter Vorbehalt!					
45. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fleisch Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce (7,A,G) mit Karotten und Reis	Vegan Hausgemachter Kartoffel-Möhreneintopf mit ofenfrischem Baguette (A)	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	Vegan Hausgemachtes Steckrübenmus * Kartoffeln Karotten & Steckrüben	Fleisch Hausgemachter Rinderhackbraten (A,C) mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln und Rahmsauce (7,A,G)	Vegetarisch Blumenkohl- Käse- Madaillion (7,A,G) mit Reis und Kräutersauce (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,				