



# Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 12.01.2026 bis Freitag, den 16.01.2026 Änderungen unter Vorbehalt!					
3. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<b>Fleisch</b> Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce (7,A,G) mit Maisgemüse und Reis	<b>Vegetarisch</b> Tortellinis (7,A,C,G) mit Käsesauce (7,A,G)	<b>Vegan</b> Hausgemachter Kartoffel-Möhreneintopf mit ofenfrischem Baguette (A)	<b>Süß &amp; Vegetarisch</b> Hausgemachter Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus	<b>Fleisch</b> Hühnerfrikasse (7,A,G) mit Mais & Möhren dazu Reis
Menü 2	<b>Vegan</b> Gebratene Kartoffel- Zucchini- Zucchini- dazu Tomatensauce	<b>Vegetarisch</b> Hausgemachte Rosenkohl- pfanne in Rahm (7,A,G) mit Kartoffeln	<b>Vegetarisch</b> Hokkaidokürbis- lasagne mit Käse überbacken (7,A,G)		<b>Vegetarisch</b> Hausgemachte Gemüsetaler mit Kartoffeln und fruchtiger Tomatensauce
Dessert	Frisches Obst	Frisches Obst	Schokoladenpudding (7,G)	Frisches Obst	Hausgemachte Joghurtspeise (7,G)
Salatbuffet	Hier könnt Ihr Euch Euren Salat selbst gestalten: Eisbergsalat mit Tomate, Gurke & Mais Angebot: Karotten-Apfelsalat, Cous Cous (A) Bulgur (A) Nudelsalat (7,A,G) dazu hausgemachtes Dressing (7,C,G)				Wechseldes
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,				