



# Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 02.03.2026	bis	Freitag, den 06.03.2026	Änderungen unter Vorbehalt!				
10. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag				
Menü 1	 <b>Heute bleibt die Mensa geschlossen</b> 	<b>Vegetarisch</b> Kartoffelgratin mit Blumenkohl und Käse überbacken (7,A,C,G)	<b>Vegetarisch</b> Hausgemachte Gemüsemedaillons mit Spätzle (A) und fruchtiger Tomatensauce	<b>Fleisch</b> Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce (7,A,G) mit Maisgemüse und Reis	<b>Süß &amp; Vegetarisch</b> Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Vanillesauce (7,A,G)				
Menü 2		<b>Vegetarisch</b> Kartoffel- Möhrenrösti (7,A,G) an Cous- Coussalat (A) dazu Kräuterquark (7,G)	<b>Vegan</b> Hausgemachtes Ratatouillegemüse mit Reis	<b>Vegetarisch</b> Kartoffel- Käsebratling (A,C,G) mit Brokkoli und Kräutersauce (7,G)					
Dessert		Grießbrei mit Zimt und Zucker (7,A,C,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,								