



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 16.02.2026 bis Freitag, den 20.02.2026		Änderungen unter Vorbehalt!	
8. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fleisch oder Vegetarisch Burgertag! Burgerbrötchen (A) mit Hack vom Rind (A,C) oder aus Sojahack (C,F) Eisbergsalat Käse (7,G) Tomate und Gurke dazu Kartoffelwedges & Tomatenketchup (2,9)	Vegan Hausgemachtes Gemüse- Früchte- Curry mit Reis	Vegetarisch Fusilli- Nudeln (A,C) mit Käse-Sahnesauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	Vegetarisch Brokkolicremesuppe (7,A,G) mit ofenfrischem Baguette (A)	Vegetarisch Reispfanne mit Paprika und Mais mit Käse überbacken (7,A,G)
Menü 2		Vegetarisch Zwei Senfeier (7,A,C,G) mit Salzkartoffeln	Vegetarisch Fusilli- Nudeln (A,C) mit italienischer Tomatensauce dazu geriebenen Käse (7,G)	Fisch Knuspriger Backfisch (A) mit Remouladensauce (7,9,C,G,J) dazu Kartoffelpüree (7,G)	Vegetarisch Gemüse- Knuspertaler (7,A,G) mit hausgemachtem Kartoffelpüree (7,A,G)
Dessert	Frisches Obst	Hausgemachte Joghurtspeise (7,G)	Frisches Obst	Vanillepudding (7,G)	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)
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,				