



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 23.02.2026 bis Freitag, den 27.02.2026 Änderungen unter Vorbehalt!					
9. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegetarisch Hausgemachter Gemüsetaler mit Kartoffelwedges dazu Kräuterquark (7,G)	Fleisch Spaghetti (A,C) mit Carbonarasauce vom Geflügel (7,A,C,G)	Fleisch Hausgemachtes Wurstgulasch (A) mit Reis	Vegan Hausgemachter Kartoffel-Möhreneintopf mit ofenfrischem Baguette (A)	Fleisch Hausgemachter Rinderhackbraten (A,C) mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln und Rahmsauce (7,A,G)
Menü 2	Vegan Paprikaschote mit Reis gefüllt dazu Tomaten- Paprikasauce	Vegetarisch Überbackene Zucchini mit Cous Cous gefüllt dazu Frischkäse- Kräutersauce	Vegetarisch Kartoffeln mit buntem Gemüse und Kräutersauce (7,G)	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Milchreis (7,G) mit warmer Kirschsauce (A)	Vegetarisch Sellerieschnitzel mit Béchamelsauce (7,A,G) und Reis
Dessert	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Frisches Obst	Schokoladencreme (7,G)	Frisches Obst	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,				