



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:

Montag, den 13.04.2026

bis

Freitag, den 17.04.2026

Änderungen unter Vorbehalt!

16. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p><i>Süß & Vegetarisch</i> Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Vanillesauce (7,A,G)</p>	<p><i>Fleisch</i> Hähnchengyros (4,9,J,) mit Reis und Krautsalat dazu Tzatziki (7,G,H)</p>	<p><i>Vegetarisch</i> Hausgemachte Gemüsemedaillons mit Kartoffelpüree (7,G) und Kräutersauce (7,G)</p>	<p><i>Fleisch</i> Lasagne Bolognese vom Rind (7,A,C,G)</p>	<p><i>Vegan</i> Bunte Gemüse- Reispfanne mit fruchtiger Tomatensauce</p>
Menü 2		<p><i>Vegetarisch</i> Kartoffel- Käsebratling (A,C,G) mit Brokkoli und Kräutersauce (7,G)</p>	<p><i>Vegan</i> Hausgemachter Kartoffel-Möhreneintopf mit ofenfrischem Baguette (A)</p>	<p><i>Vegan</i> Hausgemachtes Ratatouillegemüse mit Reis</p>	<p><i>Vegetarisch</i> Kartoffelgratin mit Brokkoli und Käse überbacken (7,A,C,G)</p>
Dessert	Frisches Obst	Hausgemachte Joghurtspeise (7,G)	Frisches Obst	Frisches Obst	Stracciatellacreme (7,G)
Salatbuffet	<p>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)</p>				
Unsere Bio-Lebensmittel	<p>Kartoffeln, Reis, Penne- Nudeln, Fusilli- Nudeln, Bulgur, Milch, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Hokkaidokürbis</p>				
Zusatzstoffe	<p>1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Schwefeldioxid, 6=Phosphate, 7=Milcheiweiß, 8=Phenylalaninquelle, 9= Süßungsmittel</p>				
Allergene	<p>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,</p>				