



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 20.04.2026		bis Freitag, den 24.04.2026		Änderungen unter Vorbehalt!
17. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Menü 1	Vegetarisch Kartoffel- Möhrenrösti (7,A,G) an Cous- Coussalat (A) dazu Kräuterquark (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Herzhafte Käsespätzle (7,A,C,G) mit fruchtiger Tomatensauce	<i>Süß & Vegetarisch</i> Hausgemachter Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus	<i>Vegetarisch</i> Italienisches Nudelgratin in Tomaten- Sahnesauce (7,A,C,G) mit Käse überbacken (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachtes Linsenragout (7,G) mit ofenfrischem Baguette (A)	
Menü 2	<i>Fleisch</i> Frikadelle vom Rind (A,C) mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln und Rahmsauce (7,A,G)	<i>Vegetarisch</i> Gebratene Kartoffel-Gemüsepfanne mit Frühlingsquark (7,G)		<i>Vegetarisch</i> Gebackener Camenbert (A) mit Röstkartoffeln dazu Preiselbeeren	<i>Fleisch</i> Hühnerfrikasse (7,A,G) mit Mais & Möhren dazu Reis	
Dessert	Karamellpudding (7,G)	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	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,					