





Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 27.04.2026 bis Freitag, den 01.05.2026			Änderungen unter Vorbehalt!
18. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<i>Fleisch oder Vegetarisch</i> 2 Hot Dog- Brötchen (A) mit Würstchen vom Geflügel oder vegetarisches Würstchen (3,4,J) mit Röstzwiebeln Gewürzgurkenscheiben und Tomatenketchup (2,9) dazu Kartoffelwedges	<i>Vegetarisch</i> Fusilli- Nudeln (A,C) mit Käse-Sahnesauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachte Spargelcremesuppe (7,A,G) mit ofenfrischem Baguette (A)	<i>Vegetarisch</i> Kartoffel-Gemüsegratin mit Käse überbacken (7,A,C,G)	 Wir wünschen einen schönen 1. Mai 
Menü 2		<i>Vegetarisch</i> Fusilli- Nudeln (A,C) mit italienischer Tomatensauce dazu geriebenen Käse (7,G)	<i>Süß & Vegetarisch</i> Hausgemachter Milchreis (7,G) mit warmer Kirschsauce (A)	<i>Vegan</i> Hausgemachtes Gemüse- Früchte- Curry mit Reis	
Dessert	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Schokoladenpudding (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,				