



# Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 04.05.2026		bis Freitag, den 08.05.2026		Änderungen unter Vorbehalt!	
19. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag		
<b>Menü 1</b>	<b>Vegetarisch</b> Ofenfrische Kartoffelwedges mit Brokkoli und Kräuterquark (7,G)	<b>Fisch</b> Knusprige Fischstäbchen (A) mit Erbsen und Karotten dazu Kartoffelpüree (7,G)	<b>Fleisch</b> Spaghetti (A,C) mit Carbonarasauce vom Geflügel (7,A,C,G)	<b>Fleisch</b> Chili con Carne vom Rind (4,A) dazu Reis	<b>Vegetarisch</b> Herzhafte Käsespätzle (7,A,C,G) mit fruchtiger Tomatensauce		
<b>Menü 2</b>	<b>Vegetarisch</b> Überbackene Zucchini mit Cous Cous gefüllt dazu Frischkäse- Kräutersauce	<b>Vegan</b> Paprikaschote mit Reis gefüllt dazu Tomaten- Paprikasauce	<b>Vegetarisch</b> Kartoffeln mit buntem Gemüse und Kräutersauce (7,G)	<b>Vegetarisch</b> Zwei Senfeier (7,A,C,G) mit Salzkartoffeln			
<b>Dessert</b>	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Frisches Obst	Maracujajoghurt (7,G)	Frisches Obst		
<b>Salatbuffet</b>	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)						
<b>Unsere Bio-Lebensmittel</b>	Kartoffeln, Reis, Penne- Nudeln, Fusilli- Nudeln, Bulgur, Milch, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Hokkaidokürbis						
<b>Zusatzstoffe</b>	1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Schwefeldioxid, 6=Phosphate, 7=Milcheiweiß, 8=Phenylalaninquelle, 9= Süßungsmittel						
<b>Allergene</b>	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,						