



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:

Montag, den 18.05.2026

bis

Freitag, den 22.05.2026

Änderungen unter Vorbehalt!

21. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachte Gemüsemedaillons mit Kartoffelpüree (7,G) und Kräutersauce (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Kartoffelgratin mit Brokkoli und Käse überbacken (7,A,C,G)	<i>Fleisch</i> Frikadelle vom Rind (A,C) mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln und Rahmsauce (7,A,G)	<i>Süß & Vegetarisch</i> Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Vanillesauce (7,A,G)	<i>Vegan</i> Bunte Gemüse- Reispfanne mit fruchtiger Tomatensauce
Menü 2	<i>Vegan</i> Hausgemachter Nudeleintopf mit buntem Gemüse	<i>Vegan</i> Hausgemachtes Ratatouillegemüse mit Reis	<i>Vegetarisch</i> Kartoffel- Käsebratling (A,C,G) mit Gemüsebrunoise und Kräutersauce (7,G)		<i>Fleisch</i> Geflügelbratwurst (3,4,J) mit Mais dazu Röstkartoffeln
Dessert	Stracciatellacreme (7,G)	Hausgemachte Joghurtspeise (7,G)	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,				