





Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 25.05.2026	bis	Freitag, den 29.05.2026	Änderungen unter Vorbehalt!
22. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	 <p style="text-align: center;">Wir wünschen einen schönen Pfingstmontag</p> 	<p style="text-align: center;"><i>Süß & Vegetarisch</i> Hausgemachter Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus</p>	<p style="text-align: center;"><i>Vegetarisch</i> Italienisches Nudelgratin in Tomaten- Sahnesauce (7,A,C,G) mit Käse überbacken (7,G)</p>	<p style="text-align: center;"><i>Fleisch</i> <i>Wunschessen</i> Mensa -Döner Fladenbrot (A) mit Hähnchenfleisch (4,9,J,) dazu Bauernsalat Rotkraut Krautsalat Cocktailsauce (7,G) und Tzatziki (7,G,H)</p>	<p style="text-align: center;"><i>Vegetarisch</i> Hausgemachte Spargelcremesuppe (7,A,G) mit ofenfrischem Baguette (A)</p>
Menü 2			<p style="text-align: center;"><i>Vegetarisch</i> Gebackener Camenbert (A) mit Röstkartoffeln dazu Preiselbeeren</p>	<p style="text-align: center;"><i>Vegetarisch</i> Herzhaftes Bauernfrühstück (7,C,G) mit Gewürzgurkenscheiben (J)</p>	
Dessert		Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Karamellpudding (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	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,				