



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	Vegetarisch Kartoffel- Möhrenrösti (7,A,G) an Cous- Coussalat (A) dazu Kräuterquark (7,G)	<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>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)	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachte Spargelcremesuppe (7,A,G) mit ofenfrischem Baguette (A)		
Menü 2	<i>Fleisch</i> Hühnerfrikasse (7,A,G) mit Mais & Möhren dazu Reis		<i>Vegetarisch</i> Gebackener Camenbert (A) mit Röstkartoffeln dazu Preiselbeeren		<i>Vegetarisch</i> Herzhaftes Bauernfrühstück (7,C,G) mit Gewürzgurkenscheiben (J)		
Dessert	Hausgemachte Joghurtspeise (7,G)	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Karamellpudding (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,						