



# Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:

Montag, den 01.06.2026

bis Freitag, den 05.06.2026

Änderungen unter Vorbehalt!

23. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<b>Fisch</b> Gebackenes Seelachsfilet in Eihülle (A) mit Brokkoli dazu Kartoffelpüree (7,G)	<b>Vegetarisch</b> Bratkartoffeln mit Spiegelei (C) dazu Gewürzgurkenscheiben (J)	<b>Vegetarisch</b> Fusilli- Nudeln (A,C) mit Käse-Sahnesauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	<b>Süß &amp; Vegetarisch</b> Hausgemachter Milchreis (7,G) mit warmer Erdbeersauce (A)	<b>Vegetarisch</b> "Hallumispieße" Grillkäse mit buntem Gemüse (7,G) dazu Kroketten (7,G)
<b>Menü 2</b>	<b>Vegetarisch</b> Überbackene Zucchini mit Cous Cous gefüllt dazu Frischkäsesauce	<b>Vegetarisch</b> Hausgemachte Gemüse- Knuspertaler mit Sesam und Sonnenblumenkernen (7,A,G) dazu Kartoffelpüree (7,G)	<b>Vegetarisch</b> Fusilli- Nudeln (A,C) mit italienischer Tomatensauce dazu geriebenen Käse (7,G)	<b>Vegan</b> Hausgemachtes Gemüse- Früchte- Curry mit Reis	<b>Fleisch</b> Chili con Carne vom Rind (4,A) mit ofenfrischem Baguette (A)
<b>Dessert</b>	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Frisches Obst	Frisches Obst	Heidelbeerjoghurt (7,G)
<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,				