



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 08.06.2026 bis Freitag, den 12.06.2026			Änderungen unter Vorbehalt!
24. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegetarisch Blumenkohl- Käse- Madaillion (7,A,G) mit Salzkartoffeln und Bechamelsauce (7,G)	Fleisch <i>Wunschessen an der KGS</i> Lasagne Bolognese vom Rind mit Käse überbacken (7,A,C,G)	Vegetarisch Hausgemachte Gemüsemedaillions mit Kartoffelpüree (7,G) und Petersiliensauce (7,G)	Fleisch Hausgemachtes Putensteak mit Maisgemüse dazu Krokette (7,G) und Rahmsauce (7,A,G)	Vegetarisch Kleine Wraptaschen (7,A,G) gefüllt mit Frischkäsedip & Salat Tomate Mais und Käse (7,G)
Menü 2	Vegetarisch Mit Ricotta gefüllte Tortellinis (7,A,C,G) in Käse- Sahne- Sauce (7,A,G)	Vegan Paprikaschote mit Reis gefüllt dazu Tomaten- Paprikasauce	Vegetarisch Hausgemachtes Pastinakencurry mit Korianderpesto (7,E,G) dazu Reis	Vegetarisch Asiatische Reispfanne (F) mit Paprika und Mais und Käse überbacken (7,A,G)	Vegetarisch Rührei (7,G) mit Rahmspinat (7,G) und Salzkartoffeln
Dessert	Frisches Obst	Frisches Obst	Maracujajoghurt (7,G)	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,				