



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 15.06.2026 bis Freitag, den 19.06.2026			Änderungen unter Vorbehalt!
25. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegan/Vegetarisch Falafel (A) an Gemüsestreifen mit Frühlingsdip (7,G)	Vegetarisch Herzhafte Käsespätzle (7,A,C,G) mit fruchtiger Tomatensauce dazu Sonnenblumenkernen	Fleisch Frikadelle vom Rind (A,C) mit Karotten dazu Kartoffeln und Rahmsauce (7,A,G)	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Vanillesauce (7,A,G)	Vegetarisch Kartoffel- Käsebratling (A,C,G) mit Gemüsebrunoise und Bechamelsauce (7,G)
	Menü 2	Vegetarisch Kartoffelgratin mit Brokkoli und Käse überbacken (7,A,C,G)	Vegetarisch Bunte Kartoffelpfanne mit sommerlichem Gemüse dazu Frühlingsquark (7,G)		Vegan Bunte Gemüse- Vollkornreispfanne mit fruchtiger Tomatensauce
Dessert	Hausgemachte Joghurtspeise (7,G)	Frisches Obst	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,				