



Grundschule West in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 24.08.2026 bis Freitag, den 28.08.2026 Änderungen unter Vorbehalt!					
35. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegan/Vegetarisch Hausgemachte Gemüsebolognese in mediterraner Tomatensauce und Kartoffelwedges	Fleisch Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce (7,A,G) mit Karotten und Spätzle (A)	Vegetarisch Butterreis mit Mais und Brokkoli dazu Petersiliensauce (7,G)	Vegan Bunte Gemüse- Vollkornreispfanne mit fruchtiger Tomatensauce	Vegetarisch Kartoffel- Käsebratling (A,C,G) mit Karotten und Bechamelsauce (7,G)
Menü 2	Vegetarisch Gebackener Camenbert (A) mit Röstkartoffeln dazu Preiselbeeren	Vegetarisch Bunte Kartoffelpfanne mit sommerlichem Gemüse dazu Frühlingsquark (7,G)	Vegetarisch Herzhaftes Bauernfrühstück (7,C,G) mit Gewürzgurkenscheiben (J)	Fleisch Lasagne Bolognese vom Rind mit Käse überbacken (7,A,C,G)	Vegetarisch Kleine Wraptaschen (7,A,G) gefüllt mit Frischkäsedip & Salat Tomate Mais und Käse (7,G)
Dessert	Hausgemachte Joghurtspeise (7,G)	Frisches Obst	Karamellpudding (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, Spaghetti, 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,				