





# Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 29.06.2026 bis Freitag, den 03.07.2026			Änderungen unter Vorbehalt!
27. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<i>Fisch</i> Gebackenes Fischfilet (A) mit Bechamelsauce (7,G) dazu Karotten und Reis	<i>Vegetarisch</i> Bratkartoffeln mit Spiegelei (C) dazu Gewürzgurkenscheiben (J)	<i>Vegetarisch</i> Mit Ricotta gefüllte Tortellinis (7,A,C,G) in Käse- Sahne- Sauce (7,A,G)	 <b>Vogelschießen</b> 	<i>Süß &amp; Vegetarisch</i> Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Apfelmus
<b>Menü 2</b>	<i>Vegetarisch</i> "Hallumispieße" Grillkäse mit buntem Gemüse (7,G) und Kartoffeln	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachte Gemüse- Knuspertaler mit Sesam und Sonnenblumenkernen (7,A,G) dazu Kräutersauce (7,G) und Reis			
<b>Dessert</b>	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Frisches Obst		Frisches Obst
<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, Spaghetti, 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,				