



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 17.08.2026		bis Freitag, den 21.08.2026		Änderungen unter Vorbehalt!
34. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Menü 1	Fleisch Hausgemachtes Putensteak mit Maisgemüse dazu Reis (7,G) und Rahmsauce (7,A,G)	Vegetarisch Hausgemachte Gemüsemedaillions mit Kroketten (7,G) und Bechamelsauce (7,G)	Fleisch Rinderhackpfanne in Tomatensauce (7,G) mit Mais und Reis	Vegetarisch Fusilli- Nudeln (A,C) mit Käse-Sahnesauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Milchreis (7,G) mit warmer Erdbeersauce (A)	
Menü 2	Vegan Hausgemachtes Ratatouillegemüse mit ofenfrischem Baguette (A)	Vegan Paprikaschote mit Reis gefüllt dazu Tomaten- Paprikasauce	Vegetarisch Rührei (7,G) mit Rahmspinat (7,G) und Salzkartoffeln	Vegetarisch Fusilli- Nudeln (A,C) mit italienischer Tomatensauce dazu geriebenen Käse (7,G)		
Dessert	Vanillepudding (7,G)	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Frisches Obst	Frisches Obst	
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,					