



Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 31.08.2026 bis Freitag, den 04.09.2026			Änderungen unter Vorbehalt!
36. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fleisch oder Vegetarisch 2 Hot Dog- Brötchen (A) mit Würstchen vom Geflügel oder vegetarisches Würstchen (3,4,J) mit Röstzwiebeln Gewürzgurkenscheiben und Tomatenketchup (2,9) dazu Kartoffelwedges	Vegetarisch Italienisches Nudelgratin in Tomaten- Sahnesauce (7,A,C,G) mit Käse überbacken (7,G)	Vegan Hausgemachtes Gemüse- Früchte- Curry mit Reis	Vegetarisch Spätzlepfanne mit Gemüsestreifen dazu fruchtige Tomatensauce	Fleisch Cevapcici vom Rind (A,C) mit Tomatenreis dazu Krautsalat und Tzatziki (7,G)
Menü 2		Vegetarisch Zwei Senfeier (7,A,C,G) mit Salzkartoffeln	Vegetarisch Kartoffelgratin mit Brokkoli und Käse überbacken (7,A,C,G)	Vegetarisch Gemüse- Quiche (A,C) mit Schnittlauchcreme (7,G)	Vegetarisch Überbackene Zucchini mit Cous Cous gefüllt dazu Frischkäse- Kräutersauce
Dessert	Frisches Obst	Frisches Obst	Hausgemachte Joghurtspeise (7,G)	Frisches Obst	Stracciatellalpudding (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	Kartoffeln, Reis, Spaghetti, Penne- Nudeln, Fusilli- Nudeln, Bulgur, Milch, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Hokkaidokürbis				
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,				