



Grundschule West in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 07.09.2026 bis Freitag, den 11.09.2026 Änderungen unter Vorbehalt!					
37. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Milchreis (7,G) mit warmer Erdbeersauce (A)	Fisch Gebackenes Seelachsfilet in Eihülle (A) mit Brokkoli dazu Kartoffelpüree (7,G)	Vegetarisch Fusilli- Nudeln (A,C) mit Käse-Sahnesauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	Vegetarisch Überbackene Zucchini mit Cous Cous gefüllt dazu Frischkäsesauce (7,G)	Vegetarisch "Hallumispieße" Grillkäse mit buntem Gemüse (7,G) dazu Kroketten (7,G)
Menü 2	Vegetarisch Hausgemachtes Pastinakencurry mit Korianderpesto (7,E,G) dazu Kartoffeln	Vegetarisch Hausgemachte Gemüse- Knuspertaler mit Sesam und Sonnenblumenkernen (7,A,G) dazu Kartoffelpüree (7,G)	Vegetarisch Fusilli- Nudeln (A,C) mit italienischer Tomatensauce dazu geriebenen Käse (7,G)	Fleisch Chili con Carne vom Rind (4,A) mit ofenfrischem Baguette (A)	Vegan/Vegetarisch Hausgemachte Gemüsebolognese in mediterraner Tomatensauce und Kartoffelwedges
Dessert	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Frisches Obst	Frisches Obst	Heidelbeerjoghurt (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,				