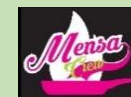




Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 21.09.2026 bis Freitag, den 25.09.2026 Änderungen unter Vorbehalt!					
39. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegetarisch Herzhafte Käsespätzle (7,A,C,G) mit fruchtiger Tomatensauce	Fleisch Frikadelle vom Rind (A,C) mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln und Rahmsauce (7,A,G)	Vegetarisch Kartoffelcremesuppe (7,A,G) mit hausgemachten Kräutercroutons (A)	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Vanillesauce (7,9,C,G)	Vegetarisch Bunte Reispfanne mit sommerlichem Gemüse dazu Frühlingsquark (7,G)
Menü 2	Vegetarisch Kartoffel- Käsebratling (A,C,G) mit Karotten und Bechamelsauce (7,G)	Vegetarisch Butterreis mit Mais und Brokkoli dazu Petersiliensauce (7,G)	Vegetarisch Kleine Wraptaschen (7,A,G) gefüllt mit Frischkäsedip & Salat Tomate Mais und Käse (7,G)		Fleisch Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce (7,A,G) mit Karotten und Reis (A)
Dessert	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Schokoladenpudding (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,				