



Grundschule West in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 26.10.2026 bis Freitag, den 30.10.2026 Änderungen unter Vorbehalt!					
44. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegan Hausgemachtes Ratatouillegemüse mit Reis	Fleisch Deftige Rinderhackpfanne (7,A,G) mit Brokkoli und Reis	Vegetarisch Hausgemachte Gemüsemedaillons mit Kartoffeln und Petersiliensauce (7,G)	Vegan Paprikaschote mit Reis gefüllt dazu Tomatensauce	Vegan Hausgemachtes Gemüse- Früchte- Curry mit Kartoffeln
Menü 2	Vegetarisch Kartoffel-Brokkoligratin mit Käse überbacken (7,A,C,G)	Vegetarisch Sellerieschnitzel mit Béchamelsauce (7,A,G) und Kartoffeln	Vegetarisch Mit Ricotta gefüllte Tortellinis (7,A,C,G) in Käse- Sahne- Sauce (7,A,G)	Fisch Knusprige Fischstäbchen (A) mit Erbsen und Karotten dazu Kartoffelpüree (7,G)	Vegan Hausgemachter Gemüseeintopf mit buntem Gemüse und Reis
Dessert	Frisches Obst	Stracciatellacreme (7,G)	Frisches Obst	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (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,				