Klaus-Groth-Schule in Bad Oldesloe

Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 23.11.2026 bis Freitag, den 27.11.2026 — **Änderungen unter Vorbehalt!**

48. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	*Vegetarisch* Schupfnudelpfanne **(7,A,C,G)** mit italienischer Tomatensauce	*Vegan* Paprikaschote mit Reis gefüllt dazu Tomatensauce	*Vegan* Hausgemachter Gemüseeintopf mit buntem Gemüse und Nudeln **(A)**	*Vegetarisch* Herzhaftes Bauernfrühstück **(7,C,G)** mit Gewürzgurkenscheiben **(J)**	*Fleisch* Deftige Rinderhackpfanne **(7,A,G)** mit Brokkoli und Reis
Menü 2	*Vegetarisch* Hausgemachte Gemüse- Knuspertaler mit Sonnenblumenkernen **(7,A,G)** dazu Kartoffelpüree **(7,G)**	*Fleisch* Geflügelbratwurst **(3,4,J)** mit Rahmsauce **(7,G)** dazu Erbsen und Wurzeln und Petersilienkartoffeln		*Vegetarisch* Hausgemachter Gnocci- Spinatauflauf **(7,A,C,G)** mit fruchtiger Tomatensauce	*Vegetarisch* Sellerieschnitzel mit Béchamelsauce **(7,A,G)** und Kartoffeln
Dessert	Frisches Obst	Kirschjoghurt **(7,G)**	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise **(7,G)**	Hausgemachte Joghurtspeise **(7,G)**
Salatbuffet	Hier könnt Ihr Euch Euren Salat selbst gestalten: Eisbergsalat mit Tomate, Gurke & Mais Angebot: Karotten-Apfelsalat, Cous Cous (A) Bulgur (A) Nudelsalat (7,A,G) dazu hausgemachtes Dressing (7,C,G)				Wechseldes
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,				