



# Grundschule West in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 17.01.2022 bis Freitag, den 21.01.2022 Änderungen unter Vorbehalt!					
3. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<b>Fleisch</b> Currywurstpfanne vom Geflügel (3,4,J) mit Maisgemüse dazu Kartoffel Wedges	<b>Vegetarisch</b> Nudeln (A) mit Lachs- Sahnesauce (7,G)	<b>Fleisch</b> Geschnetzeltes vom Geflügel in Rahmsauce (7,A,G) mit Karotten und Kroketten (7,G)	<b>Vegan</b> Schupfnudelpfanne (7,A,C,G) mit Tomaten- Kräutersauce	<b>Süß &amp; Vegetarisch</b> Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Vanillesauce (7,9,C,G)
<b>Menü 2</b>	<b>Vegan</b> Mediterran gegrilltes Gemüse auf Kräuternudeln (A,C,G)	<b>Vegan/Vegetarisch</b> Hausgemachte Brokkolisuppe mit ofenfrischem Baguette (A)	<b>Vegetarisch</b> Blumenkohl- Käse- Madaillion (7,A,G) mit Röstkartoffeln und Kräuterdip (7,G)	<b>Vegetarisch</b> Ofenkartoffel mit gebratenen Gemüsestreifen dazu Sour Creme (7,G)	<b>Vegan</b> Drei Kartoffel-Gemüsebratlinge (7,A,G) mit Tomatensauce
<b>Dessert</b>	Vanillepudding (7,G)	Gebäck (7,A,C,G)	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Frisches Obst
<b>Salatbuffet</b>	<b>Hier könnt Ihr Euch Euren Salat selbst gestalten:</b> Verschiedene Blattsalate mit Tomate, Gurke & Mais <b>Wechseldes Angebot:</b> Karotten-Apfelsalat, Cous Cous (A) oder Bulgur (A) dazu hausgemachtes Dressing (7,C,G)				
<b>Zusatzstoffe</b>	1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Schwefeldioxid, 6=Phosphate, 7=Milchweiß, 8=Phenylalaninquelle, 9= Süßungsmittel				
<b>Allergene</b>	A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch, Milchweiß & Lactose, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamamen,				