



Stadtschule 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
Menü 1	Fleisch Currywurstpfanne vom Geflügel (3,4,J) mit Maisgemüse dazu Kartoffel Wedges	Vegetarisch Bio- Nudeln (A) mit Lachs- Sahnesauce (7,G)	Fleisch Geschnetzeltes vom Geflügel in Rahmsauce (7,A,G) mit Bio-Karotten und Bio-Reis (7,G)	Vegan Schupfnudelpfanne (7,A,C,G) mit Tomaten- Kräutersauce	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Vanillesauce (7,9,C,G)
Menü 2	Vegan Mediterran gegrilltes Gemüse auf Kräuternudeln (A,C,G)	Vegan/Vegetarisch Hausgemachte Brokkolisuppe mit ofenfrischem Baguette (A)	Vegetarisch Blumenkohl- Käse- Madailleon (7,A,G) mit Bio-Röstkartoffeln und Kräuterdip (7,G)	Vegetarisch Ofenkartoffel mit gebratenen Gemüsestreifen dazu Sour Creme (7,G)	Vegan Drei Kartoffel-Gemüsebratlinge (7,A,G) mit Tomatensauce
Dessert	Vanillepudding (7,G)	Gebäck (7,A,C,G)	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Frisches Obst
Salatbuffet	Hier könnt Ihr Euch Euren Salat selbst gestalten: Verschiedene Blattsalate mit Tomate, Gurke, Mais & Baguettebrot Wechselndes Angebot: Karotten-Apfelsalat, Gurkensalat, Cous Cous A oder Bulgur A dazu hausgemachte Dressings 7,C,G				
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=Sesam, L=Soja				