



# Schulzentrum 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>	<p><b>Fleisch</b> Currywurstpfanne vom Geflügel (3,4,J) mit Maisgemüse dazu Kartoffel Wedges</p>	<p><b>Vegetarisch</b> Nudeln (A) mit Lachs- Sahnesauce (7,G)</p>	<p><b>Fleisch</b> Geschnetzeltes vom Geflügel in Rahmsauce (7,A,G) mit Karotten und Krokette (7,G)</p>	<p><b>Vegan</b> Schupfnudelpfanne (7,A,C,G) mit Tomaten- Kräutersauce</p>	<p><b>Süß &amp; Vegetarisch</b> Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Vanillesauce (7,9,C,G)</p>
<b>Menü 2</b>	<p><b>Vegan</b> Mediterran gegrilltes Gemüse auf Kräuternudeln (A,C,G)</p>	<p><b>Vegan/Vegetarisch</b> Hausgemachte Brokkolisuppe mit ofenfrischem Baguette (A)</p>	<p><b>Vegetarisch</b> Blumenkohl- Käse- Madailleon (7,A,G) mit Röstkartoffeln und Kräuterdip (7,G)</p>	<p><b>Vegetarisch</b> Ofenkartoffel mit gebratenen Gemüstreifen dazu Sour Creme (7,G)</p>	<p><b>Vegan</b> Drei Kartoffel-Gemüsebratlinge (7,A,G) mit Tomatensauce</p>
<b>Salatbuffet</b>	<p>Hier könnt Ihr Euch Euren Salat selbst gestalten: Verschiedene Blattsalate mit Tomate, Gurke &amp; Mais Wechseldes Angebot: Karotten-Apfelsalat, Cous Cous A oder Bulgur A dazu hausgemachtes Dressing 7,C,G</p>				
<b>Zusatzstoffe</b>	<p>1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Schwefeldioxid, 6=Phosphate, 7=Milcheiweiß, 8=Phenylalaninquelle, 9= Süßungsmittel</p>				
<b>Allergene</b>	<p>A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch,Milcheiweiß &amp; Lactose, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen,</p>				