



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 24.01.2022 bis Freitag, den 28.01.2022 Änderungen unter Vorbehalt!					
4. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegetarisch Herzhaftes Bauernfrühstück (7,C,G) mit Gewürzgurkenscheiben (J)	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Milchreis (7,G) mit Apfelmus	Fleisch Schnitzel "Wiener Art" von der Pute (A,C) mit Erbsen und Wurzeln dazu Kroketten (7,G)	Vegan Nudeln (A) mit fruchtiger Tomatensauce	Fleisch Rindergeschnetzeltes in Rahmsauce (7,A,G) mit Maisgemüse dazu Reis
Menü 2	Vegetarisch Hausgemachtes Kartoffel-Lauchgratin mit Käse überbacken (7,A,C,G)	Fleisch Hühner- Nudleintopf (A) mit frischem Gemüse dazu ofenfrisches Baguette (A)	Vegetarisch Champignon- Kartoffelpfanne mit Kräuter dip (7,G) dazu ofenfrisches Baguette (A)	Fleisch Nudeln "Carbonara" (7,A,C,G) mit Geflügelstreifen	Vegetarisch Spätzle- Gemüsepfanne (A) mit Tomatensauce dazu ofenfrisches Baguette (A)
Salatbuffet	<p>Hier könnt Ihr Euch Euren Salat selbst gestalten: Verschiedene Blattsalate mit Tomate, Gurke & Mais</p> <p>Wechseldes Angebot: Karotten-Apfelsalat, Cous Cous A oder Bulgur A dazu hausgemachtes Dressing 7,C,G</p>				
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,				