



# Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 16.01.2023 bis Freitag, den 20.01.2023 Änderungen unter Vorbehalt!					
3. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<b>Süß &amp; Vegetarisch</b> Hausgemachter Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus Zimt & Zucker	<b>Vegetarisch</b> Nudeln (A) mit Tomaten- Sahne- Sauce (7,G)	<b>Fleisch</b> Mildes Chili con Carne vom Rind (4,A) dazu Reis	<b>Vegetarisch</b> Ofenfrische Kartoffelwedges mit Brokkoli und Kräuterquark (7,G)	<b>Fleisch</b> Hausgemachtes Rindergulasch (A) mit Rotkohl und Spätzle (A,C)
<b>Menü 2</b>	<b>Vegetarisch</b> Kürbiscremesuppe (7,A,G) mit ofenfrischem Baguette (A)	<b>Vegetarisch</b> Kartoffel- Lauchgratin mit Käse überbacken (7,A,G)	<b>Vegetarisch</b> Hausgemachte Cous Cous- Pfanne (A) mit Kräuterquark (7,G) und ofenfrischem Baguette (A)	<b>Vegetarisch</b> Hokkaidokürbislasagne mit Käse überbacken (7,A,C,G)	<b>Vegetarisch</b> Champignon- Kartoffelpfanne mit Kräuterdip (7,G) dazu ofenfrisches Baguette (A)
<b>Salatbuffet</b>	<p><b>Hier könnt Ihr Euch Euren Salat selbst gestalten:</b> Verschiedene Blattsalate mit Tomate, Gurke &amp; Mais</p> <p><b>Wechseldes Angebot:</b> Karotten-Apfelsalat, Cous Cous A oder Bulgur A dazu hausgemachtes Dressing 7,C,G</p>				
<b>Zusatzstoffe</b>	1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Schwefeldioxid, 6=Phosphate, 7=Milcheiweiß, 8=Phenylalaninquelle, 9= Süßungsmittel				
<b>Allergene</b>	A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch,Milcheiweiß & Lactose, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsemen,				