







Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 20.03.2023 bis Freitag, den 24.03.2023						Änderungen unter Vorbehalt!
12. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Menü 1	Vegan Hausgemachtes Gemüse- Früchte- Curry mit Reis	Vegetarisch Süßkartoffelsuppe (7,A,G) mit ofenfrischem Baguette (A)	Vegetarisch Italienisches Nudelgratin in Pesto- Sahnesauce (7,A,C,G) mit Käse überbacken (7,G)	Aktionstag  Fleisch Hähnchengeschnetzeltes a la "coq au vin" sans alcool (7,A,G) mit Maisgemüse und mediterranen Röstkartoffeln	Süß & Vegetarisch "Wunschessen" Grießbrei aus Buchweizen (7,A,C,G) mit heißer Kirschsauce (A)	
Menü 2	Vegetarisch Spätzle- Gemüsepfanne (7,A,C,G) mit fruchtiger Tomatensauce	Fisch Knusprige Fischstäbchen (A) mit Erbsen und Wurzeln dazu Kartoffelpüree (7,G)	Vegetarisch Ofenkartoffel mit gebratenen Gemüstreifen dazu Sour Creme (7,G)	 Vegan Hausgemachtes Ratatouillegemüse mit Reis 	Vegetarisch Hausgemachtes Pastinakencurry mit dazu Reis	
Salatbuffet	Hier könnt Ihr Euch Euren Salat selbst gestalten: Verschiedene Blattsalate mit Tomate, Gurke & Mais Wechseldes Angebot: Karotten-Apfelsalat, Cous Cous A oder Bulgur A dazu hausgemachtes Dressing 7,C,G					
Zusatzstoffe	1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Schwefeldioxid, 6=Phosphate, 7=Milchweiß, 8=Phenylalaninquelle, 9= Süßungsmittel					
Allergene	A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch, Milchweiß & Lactose, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen,					