



# Stadtschule 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
<b>Menü 1</b>	<b>Vegan</b> Hausgemachtes Gemüse- Früchte- Curry mit Bio- Reis	<b>Vegetarisch</b> Süßkartoffelsuppe (7,A,G) mit ofenfrischem Baguette (A)	<b>Vegetarisch</b> Italienisches Nudelgratin in Tomaten-Sahne-Sauce (7,A,C,G) mit Käse überbacken (7,G)	<b>Fleisch</b> Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce (7,A,G) mit Maisgemüse und Bio- Reis	<b>Süß &amp; Vegetarisch</b> "Wunschessen" Grießbrei aus Buchweizen (7,A,C,G) mit heißer Kirschsauce (A)
<b>Menü 2</b>	<b>Vegetarisch</b> Herzhafte Käsespätzle (7,A,C,G) mit fruchtiger Tomatensauce	<b>Fisch</b> Knusprige Fischstäbchen (A) mit Bio- Karotten dazu Bio- Kartoffelpüree (7,G)	<b>"Wunschessen"</b> <b>Vegetarisch</b> Ofenkartoffel mit gebratenen Gemüsestreifen dazu Sour Creme (7,G)	<b>Vegan</b> Hausgemachtes Ratatouillegemüse mit Bio- Reis	<b>Vegetarisch</b> Hausgemachte Pastinaken- Gemüsepfanne mit Bio- Kartoffeln und Kräuterdip (7,G)
<b>Dessert</b>	Frisches Obst	Karamellpudding (7,G)	Frisches Obst	Hausgemachte Joghurtspeise (7,G)	Frisches Obst
<b>Salatbuffet</b>	Hier könnt Ihr Euch Euren Salat selbst gestalten: Eisbergsalat mit Tomate, Gurke & Mais Wechseldes Angebot: Karotten-Apfelsalat, Cous Cous (A) oder Bulgur (A) Nudelsalat (7,A,G) dazu hausgemachtes Dressing (7,C,G)				
<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=Sesamsamen,				