



# Stadtschule in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 05.06.2023 bis Freitag, den 09.06.2023 Änderungen unter Vorbehalt!

23. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<b>Vegan/Vegetarisch</b> Hausgemachter Kartoffelrösti überbacken mit Tomate und Mozzarella (7,A,G) dazu Aiolidip (7,G)	<b>Vegetarisch</b> Herzhaftes Bauernfrühstück (7,C,G) mit Gewürzgurkenscheiben (J)	<b>Vegetarisch</b> Gemüseschnitzel (7,A,G) mit Bio- Salzkartoffeln und Petersiliensauce (7,G)	<b>Fleisch</b> Bio- Nudeln "Bolognese" (A,C) mit Rinderhacksauce (7,A,G)	<b>Süß &amp; Vegetarisch</b> Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Apfelsmus
<b>Menü 2</b>	<b>Fleisch</b> Hühnerfrikasse (7,A,G) mit Mais & Möhren dazu Bio- Reis	<b>Vegetarisch</b> Hausgemachtes Spargelragout (7,A,G) mit Salzkartoffeln Bio	<b>Vegetarisch</b> Kartoffel-Brokkoligratin mit Käse überbacken (7,A,C,G)	<b>Vegan</b> Kartoffel-Gemüse Curry "indische Art" (7,A,G,F)	<b>Vegan</b> Zucchini-Tomatenpfanne mit ofenfrischem Baguette (A)
<b>Dessert</b>	Frisches Obst	Karamellpudding (7,G)	Frisches Obst	Hausgemachte Quarkspeise (7,G)	Frisches Obst
<b>Salatbuffet</b>	<b>Hier könnt Ihr Euch Euren Salat selbst gestalten:</b> Eisbergsalat mit Tomate, Gurke & Mais <b>Wechseldes Angebot:</b> 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,				