





# Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 29.05.2023 bis Freitag, den 02.06.2023						Änderungen unter Vorbehalt!
22. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
<b>Menü 1</b>	 <p><b>Wir wünschen einen schönen Pfingstmontag</b></p> 	<p><b>Vegetarisch</b>            Hausgemachte Spargelcremesuppe (7,A,G) mit ofenfrischem Baguette (A)</p>	<p><b>Fleisch</b>            Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce (7,A,G) mit Maisgemüse und Krokette (7,G)</p>	<p><b>Vegetarisch</b>            Hausgemachte Gemüselasagne (7,A,C,G) mit fruchtiger Tomatensauce</p>	<p><b>Süß &amp; Vegetarisch</b>            Grießbrei (7,A,C,G) mit heißer Kirschsauce (A)</p>	
<b>Menü 2</b>		<p><b>Fisch</b>            Knusprige Fischstäbchen (A) mit Erbsen und Wurzeln dazu Kartoffelpüree (7,G)</p>	<p><b>Vegetarisch</b>            Ofenkartoffel mit gebratenen Gemüsestreifen dazu Sour Creme (7,G)</p>	<p><b>Vegan</b>            Hausgemachtes Kokos- Gemüsecurry (7,A,G) mit Reis</p>	<p><b>Vegetarisch</b>            Hausgemachte Pastinaken- Gemüsepfanne mit Kartoffeln und Kräuterdip (7,G)</p>	
<b>Salatbuffet</b>	<p>Hier könnt Ihr Euch Euren Salat selbst gestalten: Eisbergsalat mit Tomate, Gurke &amp; Mais            Wechseldes Angebot: Karotten-Apfelsalat, Cous Cous (A) oder Bulgur (A) Nudelsalat (7,A,G) dazu hausgemachtes Dressing (7,C,G)</p>					
<b>Zusatzstoffe</b>	<p>1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Schwefeldioxid, 6=Phosphate, 7=Milcheiweiß, 8=Phenylalaninquelle, 9= Süßungsmittel</p>					
<b>Allergene</b>	<p>A=Glutenhaltiges Getreide, B=Krebstiere, C=Eier, D=Fische, E=Erdnüsse, F=Soja, G=Milch, Milcheiweiß &amp; Lactose, H=Schalenfrüchte, I=Sellerie, J=Senf, K=Sesamsamen,</p>					