



# Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 12.06.2023		bis		Freitag, den 16.06.2023		Änderungen unter Vorbehalt!	
24. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag				
<b>Menü 1</b>	<b>Vegan</b> Hausgemachtes Gemüse- Früchte- Curry mit Reis	<b>Vegetarisch</b> Zwei Senfeier (7,A,C,G) mit Salzkartoffeln	<b>Vegetarisch</b> Kartoffel- Spargelgratin mit Käse überbacken (7,A,G)	<b>Vegetarisch</b> Spaghetti (A,C) mit vegetarischer Carbonarasauce (7,A,C,G)	<b>Fleisch</b> Hausgemachte Currywurstpfanne (3,4,J) mit Mais dazu ofenfrische Kartoffelwedges				
<b>Menü 2</b>	<b>Vegetarisch</b> Herzhafte Käsespätzle (7,A,C,G) mit fruchtiger Tomatensauce	<b>Fleisch</b> Frikadelle vom Rind (A,C) mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln und Rahmsauce (7,A,G)	<b>Süß &amp; Vegetarisch</b> Milchreis (7,G) mit heißer Kirschsauce	<b>Vegetarisch</b> Reispfanne mit Paprika und Mais mit Käse überbacken (7,A,G)	<b>Vegetarisch</b> Bulgur- Pfanne (A) mit Kräuterquark (7,G) und ofenfrischem Baguette (A)				
<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,								