



# Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 19.06.2023 bis Freitag, den 23.06.2023 Änderungen unter Vorbehalt!					
25. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<p><b>Fleisch</b>  <b>Hot Dog- Tag</b>            Gestalte Deinen Hot Dog selbst!            2 Hot Dog- Brötchen  <b>(A)</b>            mit Würstchen vom Geflügel            oder vegetarisches Würstchen  <b>(3,4,J)</b>            Röstzwiebeln            Gewürzgurkenscheiben und            Tomatenketchup  <b>(2,9)</b></p>	<p><b>Vegetarisch</b>            Kartoffel-Gemüsegratin mit            Käse überbacken  <b>(7,A,C,G)</b></p>	<p><b>Fisch</b>            Gebackenes Fischfilet in Eihülle  <b>(A)</b>            mit Karotten dazu Salzkartoffeln und Remoulade  <b>(7,9,C,G,J)</b></p>	<p><b>Süß &amp; Vegetarisch</b>            Hausgemachter Eierpfannkuchen  <b>(7,A,C,G)</b>            mit Apfelmus            Zimt &amp; Zucker</p>	<p><b>Vegetarisch</b>            Mit Ricotta gefüllte Tortellinis  <b>(7,A,C,G)</b>            in Käse- Sahne- Sauce  <b>(7,A,G)</b></p>
<b>Menü 2</b>		<p><b>Vegetarisch</b>            Schupfnudelpfanne  <b>(7,A,C,G)</b>            mit italienischer Tomatensauce</p>	<p><b>Vegetarisch</b>            Italienisches Nudelgratin in Tomaten- Sahnesauce  <b>(7,A,C,G)</b>            mit Käse überbacken  <b>(7,G)</b></p>	<p><b>Vegetarisch</b>            Kleine Wraptaschen  <b>(7,A,G)</b>            gefüllt mit Frischkäsedip &amp; Salat dazu Tomate und Mais mit Käse  <b>(7,G)</b></p>	<p><b>Vegetarisch</b>            Hausgemachte Cous Cous- Pfanne  <b>(A)</b>            mit Kräuterquark  <b>(7,G)</b>            und ofenfrischem Baguette  <b>(A)</b></p>
<b>Salatbuffet</b>	<p><b>Hier könnt Ihr Euch Euren Salat selbst gestalten:</b> Eisbergsalat mit Tomate, Gurke &amp; Mais  <b>Wechseldes Angebot:</b> Karotten-Apfelsalat, Cous Cous <b>(A)</b> oder Bulgur <b>(A)</b> Nudelsalat <b>(7,A,G)</b>            dazu hausgemachtes Dressing <b>(7,C,G)</b></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>				