



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 12.02.2024		bis Freitag, den 16.02.2024		Änderungen unter Vorbehalt!
7. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Menü 1	<i>Wunschessen</i> <i>Vegetarisch</i> Schmetterlingsnudeln (A,C) mit Käse- Sahne- Sauce (7,A,C,G)	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachte Cous Cous- Pfanne (A) mit Kräuterquark (7,G) und ofenfrischem Baguette (A)	<i>Fisch</i> Gebackenes Seelachsfilet in Eihülle (A) mit Mais dazu Kartoffelpüree (7,G)	<i>Süß & Vegetarisch</i> Hausgemachter Milchreis (7,G) mit warmer Kirschsauce	<i>Vegetarisch</i> Mediterrane Sojafrikadelle (A,C,F) mit Bohnen dazu Salzkartoffeln und Rahmsauce (7,A,G)	
	<i>Vegetarisch</i> Kürbiscremesuppe (7,A,G) mit Gemüwestreifen dazu ofenfrisches Baguette (A)	<i>Vegetarisch</i> Pennenu- del- Brokkoligratin mit Käse überbacken (7,A,G)	<i>Vegetarisch</i> Knusprige Gemüwesticks (A) mit Reis dazu Kräuterdip (7,G)		<i>Fleisch</i> Frikadelle vom Rind (A,C) mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln und Rahmsauce (7,A,G)	
Salatbuffet	Hier könnt Ihr Euch Euren Salat selbst gestalten: Eisbergsalat mit Tomate, Gurke & Mais Wechseldes Angebot: Karotten-Apfelsalat, Cous Cous (A) Bulgur (A) Nudelsalat (7,A,G) dazu hausgemachtes Dressing (7,C,G)					
Unsere Bio- Lebensmittel	Kartoffeln, Reis, Penne- Nudeln, Fusilli- Nudeln, Milch, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Hokkaidokürbis					
Zusatzstoffe	1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Schwefeldioxid, 6=Phosphate, 7=Milcheiweiß, 8=Phenylalaninquelle, 9= Süßungsmittel					
Allergene	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,					