



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:

Montag, den 19.02.2024

bis

Freitag, den 23.02.2024

Änderungen unter Vorbehalt!

8. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegetarisch Herzhafte Käsespätzle (7,A,C,G) mit fruchtiger Tomatensauce	Fleisch Geflügelbratwurst (3,4,J) mit Erbsen und Wurzeln und Salzkartoffeln dazu Rahmsauce (7,A,G)	Vegetarisch Gemüse - Frikadelle mit Brokkoli und Kartoffelwedges dazu Kräuterdip (7,G)	Vegan Chili con Carne aus Sojahack (A,F) dazu Reis	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Vanillesauce (7,9,C,G)
Menü 2	Vegan Hausgemachter Kartoffel-Möhreneintopf mit ofenfrischem Baguette (A)	Vegetarisch Falafel (A) mit Maisgemüse und Reis	Vegan Kokos-Gemüse Curry "indische Art" (A) dazu Kartoffeln	Fleisch Spaghetti "Bolognese" (A,C) mit Rinderhacksauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,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,				