



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 26.02.2024 bis Freitag, den 01.03.2024 Änderungen unter Vorbehalt!					
9. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<i>Vegetarisch</i> Gemüse- Käse- Madaillion (7,A,G) mit Kartoffelpüree (7,G) und Kräuterdip (7,G)	<i>Vegan</i> Hausgemachte Gemüsepaella mit fruchtiger Tomatensauce	<i>Vegetarisch</i> Überbackene Zucchini mit Cous Cous gefüllt dazu Frischkäse- Kräutersauce	<i>Fleisch oder Vegetarisch</i> Burgertag! Burgerbrötchen (A) mit Hack vom Rind (A,C) oder aus Sojahack (C,F) Eisbergsalat Käse (7,G) Tomate und Gurke dazu Kartoffel Wedges & Tomatenketchup (2,9)	<i>Vegetarisch</i> Hokkaidokürbislasagne mit Käse überbacken (7,A,G)
	Menü 2	<i>Fleisch</i> Hausgemachter Rinderhackbraten (A,C) mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln und Rahmsauce (7,A,G)	<i>Vegetarisch</i> Italienisches Nudelgratin in Tomaten- Sahnesauce (7,A,C,G) mit Käse überbacken (7,G)		<i>Vegetarisch</i> Herzhaftes Bauernfrühstück (7,C,G) mit Gewürzgurkenscheiben (J)
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,				
Ökokontrollnummer: DE Öko-005					