



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 22.04.2024		bis		Freitag, den 26.04.2024		Änderungen unter Vorbehalt!	
17. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag				
Menü 1	<i>Vegetarisch</i> Ofenkartoffel mit gebratenen Gemüwestreifen dazu Sour Creme (7,G)	<i>Vegan</i> Bunter Gemüseries mit Mais und Brokkoli dazu fruchtige Tomatensauce	<i>Vegetarisch</i> Schupfnudelpfanne (A,C) mit Mais dazu italienische Tomaten- Sahne- Sauce (7,G)	<i>Süß & Vegetarisch</i> Hausgemachte Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus Zimt & Zucker	<i>Fleisch</i> Schnitzel "Wiener Art" von der Pute (A,C) mit Erbsen und Wurzeln dazu Kroketten (7,G)				
Menü 2	<i>Fleisch</i> Spaghetti "Bolognese" (A,C) mit Rinderhacksauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Mediterranes Kartoffelgratin (7,A,G) mit Brokkoli und ofenfrischem Baguette (A)	<i>Vegetarisch</i> Blumenkohl- Käse- Madaillon (7,A,G) mit Kartoffelpüree (7,G) und Kräuterdip (7,G)		<i>Vegan</i> Paprikaschote mit Reis gefüllt dazu Tomatensauce				
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									