





Schulzentrum in Bad Oldesloe



| Speisenplan für die Woche vom: | | Montag, den 29.04.2024 | | bis Freitag, den 03.05.2024 | | Änderungen unter Vorbehalt! |
|--------------------------------|---|---|--|--|---|-----------------------------|
| 18. KW | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | |
| Menü 1 | Süß & Vegetarisch Hausgemachter Milchreis (7,G) mit warmer Kirschsauce (A) | Vegetarisch Mediterrane Sojafrikadelle (A,C,F) mit Bohnen dazu Salzkartoffeln und Rahmsauce (7,A,G) |  Wir wünschen einen schönen 1. Mai  | Vegetarisch Großer Gemüsetaler auf hausgemachter Cous Cous- Pfanne (A) mit Kräuterquark (7,G) | Vegetarisch Fusilli- Nudeln (A,C) mit Käse- Sahne- Sauce (7,A,C,G) | |
| Menü 2 | | Fleisch Hausgemachte Currywurstpfanne (3,4,J) mit Mais dazu ofenfrische Kartoffelwedges | | Fisch Gebratenes Seelachsfilet (A) mit Karotten und Salzkartoffeln dazu Petersiliensauce (7,A,G) | Vegetarisch Knusprige Gemüsesticks (A) mit Reis dazu Kräuterdip (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, | | | | | |