



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 13.05.2024 bis Freitag, den 17.05.2024 Änderungen unter Vorbehalt!

| 20. KW | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag |
|-------------------------------------|--|--|--|--|---|
| Menü 1 | <i>Vegetarisch</i> Hausgemachte Gemüsepaella mit Frühlingsquark (7,G) | <i>Vegan</i> Asiatische Mie- Nudelpfanne (A) mit süß- saurer Sauce (2,4,9,F) | <i>Fleisch oder Vegetarisch</i> Burgertag! Ein 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> Gemüse- Käse- Madaillion (7,A,G) mit Kartoffelpüree (7,G) und Kräuterdip (7,G) | <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 (A,C) mit Carbonarasauce vom Geflügel (7,A,C,G) | <i>Vegetarisch</i> Herzhaftes Bauernfrühstück (7,C,G) mit Gewürzgurkenscheiben (J) | | <i>Vegetarisch</i> Italienisches Penne- Nudelgratin in Tomaten- Sahnesauce (7,A,C,G) mit Käse überbacken (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, | | | | |