



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 09.09.2024		bis		Freitag, den 13.09.2024		Änderungen unter Vorbehalt!	
37. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag				
Menü 1	<i>Vegetarisch</i> Herzhafte Käsespätzle (7,A,C,G) mit fruchtiger Tomatensauce	<i>Fleisch</i> Geflügelbratwurst (3,4,J) mit Erbsen und Kroten dazu Salzkartoffeln und Rahmsauce (7,G)	<i>Süß & Vegetarisch</i> Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Vanillesauce (7,9,C,G)	<i>Vegetarisch</i> Penne- Nudeln "Bolognese" (A,C) aus Sojahack (7,A,F,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Gelbes Thai Curry (7,G) mit Gemüse dazu Reis				
Menü 2		<i>Vegetarisch</i> Kartoffel- Möhrenrösti (7,A,G) an Cous- Coussalat (A) dazu Kräuterquark (7,G)		<i>Fleisch</i> Penne- Nudeln "Bolognese" (A,C) mit Rinderhacksauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Mediterranes Kartoffelgratin (7,A,G) mit Brokkoli				
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	Salzkartoffeln, 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									