



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: **Montag, den 16.09.2024** bis **Freitag, den 20.09.2024** Änderungen unter Vorbehalt!

38. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<i>Süß & Vegetarisch</i> Grießbrei (7,A,C,G) mit warmer Erdbeersauce (A)	<i>Vegetarisch</i> Zwei Senfeier (7,A,C,G) mit Salzkartoffeln	<i>Vegetarisch</i> Lasagne mit Sojahack (A,F) mit Käse überbacken (7,G)	<i>Vegan</i> Asiatische Mie- Nudelpfanne (A) mit gebratenem Gemüse	<i>Fleisch</i> Geschnetzeltes vom Geflügel in Rahmsauce (7,A,G) mit Brokkoli und Reis
Menü 2		<i>Vegetarisch</i> Asiatischer Bratreis mit Paprika und Mais in Sojasauce (F) mit Käse überbacken (7,G)	<i>Fleisch</i> Lasagne Bolognese vom Rind (7,A,C,G) mit Käse überbacken (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Kleine Kartoffeln mit Gemüsestreifen dazu hausgemachter Frühlingssquark (7,G)	<i>Fleisch</i> Gemüsetaler mit Rahmsauce (7,A,G) dazu Karotten und Reis
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,				