



# Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 07.10.2024		bis		Freitag, den 11.10.2024		Änderungen unter Vorbehalt!	
41. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag				
<b>Menü 1</b>	<b>Fleisch</b> Geflügelbratwurst (J) mit Erbsen und Karotten dazu Salzkartoffeln und Rahmsauce (7,G)	<b>Vegetarisch</b> Herzhafte Käsespätzle (7,A,C,G) mit fruchtiger Tomatensauce	<b>Vegetarisch</b> Kürbiscremesuppe (7,A,G) mit ofenfrischem Baguette (A)	<b>Süß &amp; Vegetarisch</b> Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Erdbeersauce (7,9,C,G)	<b>Vegetarisch</b> Penne- Nudeln "Bolognese" (A,C) aus Sojahack (7,A,F,G) dazu geriebenen Käse (7,G)				
	<b>Vegetarisch</b> Vegetarische Bratwurst (J) mit Erbsen und Karotten dazu Salzkartoffeln und vegane Sauce		<b>Vegetarisch</b> Mediterranes Kartoffelgratin (7,A,G) mit Brokkoli		<b>Fleisch</b> Penne- Nudeln "Bolognese" (A,C) mit Rinderhacksauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)				
<b>Salatbuffet</b>	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)								
<b>Unsere Bio-Lebensmittel</b>	Salzkartoffeln, Reis, Penne- Nudeln, Fusilli- Nudeln, Milch, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Hokkaidokürbis								
<b>Zusatzstoffe</b>	1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Schwefeldioxid, 6=Phosphate, 7=Milcheiweiß, 8=Phenylalaninquelle, 9= Süßungsmittel								
<b>Allergene</b>	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,								