



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:

Montag, den 04.11.2024

bis

Freitag, den 08.11.2024

Änderungen unter Vorbehalt!

45. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<i>Vegetarisch</i> Lasagne mit Sojahack (A,F) und Käse überbacken (7,G)	<i>Süß & Vegetarisch</i> Hausgemachte Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus Zimt & Zucker	<i>Vegan</i> Hausgemachtes Steckrübenmus * Kartoffeln Karotten & Steckrüben	<i>Fleisch oder Vegetarisch</i> 2 Hot Dog- Brötchen (A) mit Würstchen vom Geflügel oder vegetarisches Würstchen (3,4,J) mit Röstzwiebeln Gewürzgurkenscheiben und Tomatenketchup (2,9) dazu Kartoffelwedges	<i>Vegetarisch</i> Schupfnudelpfanne (A,C) mit Brokkoli oder Champignons dazu Tomaten- Sahne- Sauce (7,G)
Menü 2	<i>Fleisch</i> Lasagne Bolognese vom Rind (7,A,C,G) mit Käse überbacken (7,G)		<i>Vegetarisch</i> Hausgemachter Nudleintopf (A) mit frischem Gemüse		
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,				