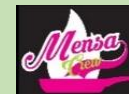




Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: **Montag, den 25.11.2024** bis **Freitag, den 29.11.2024** Änderungen unter Vorbehalt!

48. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<i>Vegetarisch</i> Schupfnudelpfanne (A,C) mit Mais dazu Tomaten- Sahne- Sauce (7,G)	<i>Süß & Vegetarisch</i> <i>Wunschessen</i> Vanillennudeln (A,7,G) mit heißen Kirschen (A)	<i>Fleisch</i> Geschnetzeltes vom Geflügel in Rahmsauce (7,A,G) mit Brokkoli und Kroketten	<i>Vegetarisch</i> Hokkaidokürbislasagne mit Käse überbacken (7,A,G)	<i>Fisch</i> Gebratenes Seelachsfilet (A) mit Wirsing in Rahm dazu Reis
Menü 2	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachte Kartoffel- Kürbispfanne mit Kräuterdip (7,G)		<i>Fleisch</i> Gemüsetaler mit Rahmsauce (7,A,G) dazu Karotten und Kroketten	<i>Vegetarisch</i> Mit Ricotta gefüllte Tortellinis (7,A,C,G) mit Käse- Sahne- Sauce (7,A,G)	<i>Vegetarisch</i> Zwei Senfeier (7,A,C,G) mit Salzkartoffeln
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,				