



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 13.01.2025		bis Freitag, den 17.01.2025		Änderungen unter Vorbehalt!
3. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	
Menü 1	<i>Vegetarisch</i> Spaghetti "Bolognese" (A,C) aus Sojahack (7,A,F,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachte Cous Cous- Pfanne (A) mit Kräuterquark (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Kartoffel-Brokkoligratin mit Käse überbacken (7,A,C,G)	<i>Fleisch</i> Hausgemachtes Rindergulasch (A) mit Rotkohl und Fusilli- Nudeln (A,C)	<i>Süß & Vegetarisch</i> Hausgemachte Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus Zimt & Zucker	
Menü 2	<i>Fleisch</i> Spaghetti "Bolognese" (A,C) mit Rinderhacksauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachte Bauernpfanne mit gebratenen Kartoffeln Mais und Paprika dazu Kräuterdip (7,G)	<i>Vegan</i> Hausgemachter Nudeleintopf (A) mit frischem Gemüse	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachter Gemüsetaler (A) mit Fusilli- Nudeln (A,C) dazu vegane Sauce		
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,					