



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:

Montag, den 27.01.2025

bis

Mittwoch, den 31.01.2025

Änderungen unter Vorbehalt!

5. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegetarisch Vollkorn- Gemüsebratling (A,C,G) mit Reis (A,C) dazu eine Frischkäse- Kräutersauce (7,G)	Vegetarisch Herzhaftes Bauernfrühstück (7,C,G) mit Gewürzgurkenscheiben (J)	Fleisch Spaghetti "Bolognese" (A,C) mit Rinderhacksauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit warmer Pflaumensauce (7,A,G)	Vegetarisch Kartoffel-Brokkoligratin mit Käse überbacken (7,A,C,G)
Menü 2	Fleisch Hausgemachtes Putensteak mit Bohnen und Reis dazu eine Frischkäse- Kräutersauce (7,G)		Fleisch Spaghetti "Bolognese" (A,C) mit Sojahacksauce (A,C,F,H) dazu geriebenen Käse (7,G)		Vegetarisch Kartoffel- Möhrenrösti (7,A,G) an Cous- Coussalat (A) dazu Kräuterquark (7,G)
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,				

Ökokontrollnummer: DE-Sh Öko-00506381-V