



# Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: <b>Mittwoch, den 03.02.2025</b> bis <b>Freitag, den 07.02.2025</b> Änderungen unter Vorbehalt!					
6. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>			<i>Fleisch</i> Frikadelle vom Rind (A,C) mit Blumenkohl dazu Kroketten (7,G) und Rahmsauce (7,A,G)	<i>Vegetarisch</i> Italienisches Nudelgratin in Sahnesauce (7,A,C,G) mit Käse überbacken (7,G)	<i>Fleisch</i> Geflügelbratwurst (3,4,J) mit Rahmsauce dazu Erbsen und Karotten mit Röstkartoffeln
<b>Menü 2</b>			<i>Fleisch</i> Gemüsefrikadelle mit Béchamelsauce (7,A,G) dazu Karotten und Reis	<i>Vegan/Vegetarisch</i> Falafelbällchen (A) mit buntem Cous Cous- Salat dazu Kräuter dip (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Bratwurst (C,F) aus Sojaprotein mit Erbsen und Karotten dazu Röstkartoffeln
<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,				
Ökokontrollnummer: DE-Sh Öko-00506381-V					