



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:

Montag, den 10.02.2025

bis

Freitag, den 14.02.2025

Änderungen unter Vorbehalt!

7. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fleisch Hausgemachtes Rindergulasch (A) mit Rotkohl und Fusilli- Nudeln (A,C)	Vegetarisch Gemüselasagne "Pomodoro" mit Käse überbacken (7,A,C,G)	Vegetarisch Herzhafte Käsespätzle (7,A,C,G) mit fruchtiger Tomatensauce	Fisch Gebratenes Seelachsfilet (A) mit Mais und Röstkartoffeln dazu Remouladensauce (7,9,C,G,J)	Süß & Vegetarisch Hausgemachte Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus Zimt & Zucker
Menü 2	Vegetarisch Zwei Senfeier (7,A,C,G) mit Salzkartoffeln	Vegetarisch Hausgemachte Cous Cous- Pfanne (A) mit Kräuterquark (7,G)		Vegetarisch Hausgemachter Gemüsetaler (A) mit Röstkartoffeln (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,				