



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:

Montag, den 10.03.2025

bis

Freitag, den 14.03.2025

Änderungen unter Vorbehalt!

11. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachter Nudleintopf (A) mit frischem Gemüse	<i>Fleisch</i> Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce (7,A,G) mit Maisgemüse und Reis	<i>Süß & Vegetarisch</i> Hausgemachte Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus Zimt & Zucker	<i>Fleisch</i> Spaghetti "Bolognese" (A,C) mit Rinderhacksauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Gemüse- Käse- Madaillion (7,A,G) mit Kartoffelpüree (7,A,G) und Kräutersauce (7,G)
Menü 2	<i>Vegetarisch</i> Zwei Senfeier (7,A,C,G) mit Salzkartoffeln	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachter Gemüsetaler (A) mit Reis (A,C) dazu vegane Sauce		<i>Fleisch</i> Spaghetti "Bolognese" (A,C) mit Sojahacksauce (A,C,F,H) dazu geriebenen Käse (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachte Bulgur- Curry- Pfanne (A) mit Kräuterquark (7,G) und ofenfrischem Baguette (A)
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,				