



# Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 24.03.2025 bis Freitag, den 28.03.2025 Änderungen unter Vorbehalt!					
13. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<b>Vegetarisch</b> Hausgemachter Nudleintopf (A) mit frischem Gemüse	<b>Fleisch</b> Cevapcici vom Rind (A,C) mit Tomatenreis dazu Krautsalat und Tzatziki (7,G)	<b>Vegan</b> Hausgemachtes Gemüserisotto (7,A) mit Tomatensauce dazu ofenfrisches Baguette (A)	<b>Vegetarisch</b> Vollkorn- Gemüsebratling (A,C,G) mit Reis (A,C) dazu eine Frischkäse- Kräutersauce (7,G) <b>Bonjour Salut</b>	<b>Süß &amp; Vegetarisch</b> Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Vanillesauce (7,A,G)
<b>Menü 2</b>	<b>Vegetarisch</b> Kartoffelgratin mit Brokkoli und Käse überbacken (7,A,C,G)	<b>Vegetarisch</b> Kartoffel- Möhrenrösti (7,A,G) an Cous- Coussalat (A) dazu Kräuterquark (7,G)	<b>Vegetarisch</b> Gebratene Gemüsetaler (7,A,G) mit Brokkoli und Kartoffelpüree (7,G)	<b>Fleisch</b> Hähnchengeschnetzeltes a la coq au vin (7,A,G) mit Maisgemüse und mediterranen Rosmarinkartoffeln	
<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,				