



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 31.03.2025 bis Freitag, den 04.04.2025 Änderungen unter Vorbehalt!					
14. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<i>Fleisch</i> Sellerieschnitzel mit Béchamelsauce (7,A,G) und Kartoffelwedges	<i>Vegetarisch</i> Herzhafte Käsespätzle (7,A,C,G) mit Mais dazu fruchtige Tomatensauce	<i>Fleisch</i> Hausgemachte Rinderfrikadelle (A,C) mit Blumenkohl und Kartoffelpüree (7,G) dazu Rahmsauce (7,A,G)	<i>Vegetarisch</i> Blumenkohl- Käse- Madaillon (7,A,G) mit Reis und Kräutersauce (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Italienisches Nudelgratin in Tomatensahnesauce (7,A,C,G) mit Käse überbacken (7,G)
Menü 2	<i>Fleisch</i> Hausgemachtes Wurstgulasch (A) mit Mais und Kartoffelwedges	<i>Vegan</i> Wokpfanne mit verschiedenen Gemüsesorten und Reis	<i>Vegetarisch</i> Falafelbällchen (A) mit Bohnen und Kartoffelpüree (7,G)	<i>Fleisch</i> Hausgemachte Gulaschsuppe (A) mit 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,				