



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 05.05.2025		bis		Freitag, den 09.05.2025		Änderungen unter Vorbehalt!	
19. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag				
Menü 1	<p><i>Vegan</i> Hausgemachtes Pilzrisotto (7,A) mit Kräutersauce (7,G)</p>	<p><i>Süß & Vegetarisch</i> Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Vanillesauce (7,A,G)</p>	<p><i>Fleisch oder Vegetarisch</i> 2 Hot Dog- Brötchen (A) mit Würstchen vom Geflügel oder vegetarisches Würstchen (3,4,J) mit Röstzwiebeln Gewürzgurkenscheiben und Tomatenketchup (2,9) dazu Kartoffelwedges</p>	<p><i>Vegetarisch</i> Hausgemachte Gemüsesuppe mit Nudeln (A) und frischem Gemüse</p>	<p><i>Vegetarisch</i> Gebratene Gemüsetaler (7,A,G) mit Brokkoli und Kartoffelpüree (7,G)</p>				
Menü 2	<p><i>Fleisch</i> Geflügelbratwurst (3,4,J) mit Rahmsauce (7,G) dazu Erbsen und Wurzeln und Reis</p>								
Salatbuffet	<p>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)</p>								
Unsere Bio-Lebensmittel	<p>Salzkartoffeln, Reis, Penne- Nudeln, Fusilli- Nudeln, Milch, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Hokkaidokürbis</p>								
Zusatzstoffe	<p>1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Schwefeldioxid, 6=Phosphate, 7=Milcheiweiß, 8=Phenylalaninquelle, 9= Süßungsmittel</p>								
Allergene	<p>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,</p>								