



# Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:

Montag, den 19.05.2025

bis

Freitag, den 23.05.2025

Änderungen unter Vorbehalt!

21. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<i>Wunschessen</i> <i>Fleisch</i> Lasagne Bolognese vom Rind (7,A,C,G)	<i>Vegetarisch</i> Ofenfrische Kartoffelwedges mit Brokkoli und Kräuterquark (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Mit Ricotta gefüllte Tortellinis (7,A,C,G) in Käse- Sahne- Sauce (7,A,G)	<i>Süß &amp; Vegetarisch</i> Hausgemachte Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus Zimt & Zucker	<i>Vegan</i> Chili con Carne mit Sojahack (A,F) dazu Reis
<b>Menü 2</b>	<i>Vegetarisch</i> Zwei Senfeier (7,A,C,G) mit Salzkartoffeln	<i>Vegan</i> Hausgemachter Kartoffel-Möhreneintopf mit ofenfrischem Baguette (A)	<i>Vegetarisch</i> Blumenkohl- Käse-Madaillon (7,A,G) mit Reis und Kräutersauce (7,G)		<i>Fleisch</i> Chili con Carne vom Rind (4,A) dazu Reis
<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,				