



# Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 02.06.2025		bis		Freitag, den 06.06.2025		Änderungen unter Vorbehalt!	
23. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag				
<b>Menü 1</b>	<b>Vegetarisch</b> Fusilli- Nudeln (A,C) mit Käse-Sahnesauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	<b>Vegetarisch</b> Gebratene Gemüsetaler (7,A,G) an Kartoffel- Möhrenpüree (7,G)	<b>Fleisch</b> Kräuterspaghetti (A) mit Hähnchenstreifen	<b>Süß &amp; Vegetarisch</b> Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Vanillesauce (7,A,G)	<b>Vegetarisch</b> Bratwurst (3,4,J) mit veganer Sauce (7,G) dazu Erbsen und Karotten und Reis				
	<b>Menü 2</b>	<b>Vegan</b> Fusilli- Nudeln (A,C) mit italienischer Tomatensauce dazu geriebenen Käse (7,G)	<b>Vegetarisch</b> Kartoffelgratin mit Brokkoli und Käse überbacken (7,A,C,G)		<b>Vegan</b> Hausgemachtes Pilzrisotto (7,A) mit Kräutersauce (7,G)	<b>Fleisch</b> Geflügelbratwurst (3,4,J) mit Rahmsauce (7,G) dazu Erbsen und Karotten und 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>	Reis, Penne- Nudeln, Fusilli- Nudeln, Bulgur, 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,								