



# Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 07.07.2025 bis Freitag, den 11.07.2025 Änderungen unter Vorbehalt!

28. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<i>Süß &amp; Vegetarisch</i> Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Vanillesauce (7,A,G)	<i>Fleisch</i> Hausgemachter Nudelsalat (7,C,G,H) mit Geflügelbockwurst (2,3,7,G,I,J)	<i>Vegetarisch</i> Zwei Senfeier (7,A,C,G) mit Salzkartoffeln	<i>Fleisch</i> Cevapcici vom Rind (A,C) mit Tomatenreis dazu Krautsalat und Tzatziki (7,G)	<i>Vegan</i> Asiatische Nudelpfanne (A) mit Gemüse und süß- saurer Sauce (2,4,9,F)
<b>Menü 2</b>		<i>Vegetarisch</i> Hausgemachter Nudelsalat (7,C,G,H) mit einem Sellerietaler (7,A,G)	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachte Gemüseplätzchen mit Spätzle (A) und fruchtiger Tomatensauce	<i>Vegetarisch</i> Gelbes Thai Curry (7,G) mit verschiedenen Gemüsesorten dazu Reis	<i>Vegetarisch</i> Kartoffel- Käsebratling (A,C,G) mit Brokkoli dazu Kräutersauce (7,G)
<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>	Kartoffeln, 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,				