



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 08.09.2025 bis Freitag, den 12.09.2025 Änderungen unter Vorbehalt!					
37. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<i>Fisch</i> Gebackenes Seelachsfilet in Eihülle (A) mit Brokkoli dazu Reis und Kräutersauce (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Zwei Senfeier (7,A,C,G) mit Salzkartoffeln	<i>Fleisch</i> Hausgemachte Currywurstpfanne (3,4,J) mit Mais und Reis	<i>Vegetarisch</i> Fusilli- Nudeln (A,C) mit Käse-Sahnesauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	<i>Süß & Vegetarisch</i> Hausgemachter Milchreis (7,G) mit warmer Kirschsauce (A)
Menü 2	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachte Cous Cous- Pfanne (A) mit Kräuterquark (7,G) und ofenfrischem Baguette (A)	<i>Vegetarisch</i> Italienisches Nudelgratin in Sahnesauce (7,A,C,G) mit Käse überbacken (7,G)	<i>Vegan</i> Gebratene Kartoffel- Zucchini pfanne in fruchtiger Tomatensauce	<i>Vegetarisch</i> Fusilli- Nudeln (A,C) mit italienischer Tomatensauce dazu geriebenen Käse (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Reis mit Erbsen und fruchtiger Tomatensauce
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	Kartoffeln, Reis, Penne- Nudeln, Fusilli- Nudeln, Bulgur, 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,				