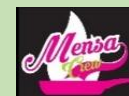




Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 15.09.2025		bis Freitag, den 19.09.2025		Änderungen unter Vorbehalt!	
38. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag		
Menü 1	Vegetarisch Hausgemachte Gemüsemedaillions mit Spätzle (A) und fruchtiger Tomatensauce	Fleisch Hausgemachtes Putensteak mit Karotten dazu Kroketten (7,G) und Rahmsauce (7,A,G)	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus	Fleisch Chili con Carne vom Rind (4,A) dazu Reis	Vegetarisch Schupfnudelpfanne (A,C) mit Brokkoli dazu italienische Tomaten- Sahne- Sauce (7,G)		
	Menü 2	Vegetarisch Kartoffelgratin mit Blumenkohl und Käse überbacken (7,A,C,G)		Vegetarisch Gelbes Thai Curry (7,G) mit verschiedenen Gemüsesorten dazu Reis	Vegan Asiatische Gemüsepfanne (A) mit süß- saurer Sauce (2,4,9,F) und Reis	Vegetarisch Kartoffel- Käsebratling (A,C,G) mit Mais und Kräutersauce (7,G)	
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,						