



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:

Montag, den 22.09.2025

bis

Freitag, den 26.09.2025

Änderungen unter Vorbehalt!

39. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fleisch Fusilli Nudeln "Bolognese" (A,C) mit Rinderhacksauce (7,A,G)	Vegan Hausgemachter Kartoffel-Möhreneintopf mit ofenfrischem Baguette (A)	Vegetarisch Hausgemachte Gemüsetaler mit Reis und fruchtiger Tomatensauce	Vegetarisch Nudel- Gemüsegratin (7,A,C,G) in Tomatensauce mit Käse überbacken (7,G)	Fleisch Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce (7,A,G) mit Karotten und Reis
Menü 2	Vegan Chili sin Carne mit Sojahack (A,F) dazu Reis	Vegetarisch Kleine Kartoffeln mit Brokkoli und Mais dazu hausgemachter Frühlingsquark (7,G)	Vegetarisch Herzhafte Käsespätzle (7,A,C,G) mit Mais dazu fruchtige Tomatensauce und Röstzwiebeln	Vegetarisch Blumenkohl- Käse- Madaillion (7,A,G) mit Reis und Kräutersauce (7,G)	Vegetarisch Kleine Wraptaschen (7,A,G) gefüllt mit Frischkäsedip & Salat Tomate Mais und Käse (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,				