



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 13.10.2025		bis Freitag, den 17.10.2025		Änderungen unter Vorbehalt!	
42. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag		
Menü 1	Vegetarisch Hausgemachte Gemüsemedaillions mit Spätzle (A) und fruchtiger Tomatensauce	Fleisch Lasagne Bolognese vom Rind (7,A,C,G)	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus	Vegetarisch Schupfnudelpfanne (A,C) mit Bohnen dazu italienische Tomaten- Sahne- Sauce (7,G)	Fleisch Hausgemachtes Rindergulasch (A) mit Rotkohl und Salzkartoffeln		
	Vegetarisch Kartoffelgratin mit Blumenkohl und Käse überbacken (7,A,C,G)	Vegetarisch Kürbiscremesuppe (7,A,G) mit ofenfrischem Baguette (A)		Vegetarisch Hokkaidokürbislasagne mit Käse überbacken (7,A,G)	Vegetarisch Kartoffel- Käsebratling (A,C,G) mit Mais und Rahmsauce (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,						