



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 05.01.2026 bis Freitag, den 09.01.2026 Änderungen unter Vorbehalt!					
2. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	 Wir wünschen ein glückliches und gesundes Jahr 2026		Fleisch Geflügelbratwurst (3,4,J) mit Rahmsauce (7,A,G) dazu Bohnen und Reis	Vegetarisch Hausgemachte Gemüsemedaillons mit Spätzle (A) und fruchtiger Tomatensauce	Vegetarisch Italienisches Nudelgratin in Tomaten- Sahneseauce (7,A,C,G) mit Käse überbacken (7,G)
Menü 2			Vegetarisch Kartoffelcremesuppe (7,A,G) mit ofenfrischem Baguette (A)	Vegetarisch Kartoffelgratin mit Brokkoli und Käse überbacken (7,A,C,G)	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 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,				