



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 12.01.2026 bis Freitag, den 16.01.2026		Änderungen unter Vorbehalt!	
3. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fleisch Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce (7,A,G) mit Maisgemüse und Reis	Vegetarisch Tortellinis (7,A,C,G) mit Käsesauce (7,A,G)	Vegan Hausgemachter Kartoffel-Möhreneintopf mit ofenfrischem Baguette (A)		Fleisch Hühnerfrikasse (7,A,G) mit Mais & Möhren dazu Reis
Menü 2	Vegan Gebratene Kartoffel- Zucchinipfanne dazu Tomatensauce	Vegetarisch Hausgemachte Rosenkohlpfanne in Rahm (7,A,G) mit Kartoffeln	Vegetarisch Hokkaidokürbislasagne mit Käse überbacken (7,A,G)	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus	Vegetarisch Hausgemachte Gemüsetaler mit Kartoffeln und fruchtiger Tomatensauce
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)				Wechseldes
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,				