



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)	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus	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)		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,						