



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 09.02.2026	bis	Freitag, den 13.02.2026	Änderungen unter Vorbehalt!
7. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegetarisch Reispfanne mit Paprika und Mais mit Käse überbacken (7,A,G)	Fleisch Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce (7,A,G) mit Maisgemüse und Reis	Vegan Hausgemachter Kartoffel-Möhreneintopf mit ofenfrischem Baguette (A)	Vegan Hausgemachtes Ratatouillegemüse mit Reis	
Menü 2	Vegetarisch Tortellinis (7,A,C,G) mit Käsesauce (7,A,G)	Vegan Gebratene Kartoffel- Zucchinipfanne dazu Tomatensauce	Vegetarisch Italienisches Nudelgratin in Tomaten- Sahnesauce (7,A,C,G) mit Käse überbacken (7,G)	Fleisch Schnitzel "Wiener Art" von der Pute (A,C) mit Erbsen und Wurzeln dazu Kroketten (7,A,G)	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus
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,				