



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 | Süß & Vegetarisch Hausgemachter Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus | | |
| Menü 2 | Vegetarisch Tortellinis (7,A,C,G) mit Käsesauce (7,A,G) | Vegan Gebratene Kartoffel- Zucchini pfanne 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) | | | |
| 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, | | | | | | |
| | | | | | | | |