



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 02.03.2026 bis Freitag, den 06.03.2026 Änderungen unter Vorbehalt!					
10. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Fleisch Cevapcici vom Rind (A,C) mit Tomatenreis dazu Krautsalat und Tzatziki (7,G)	Vegetarisch Kartoffelgratin mit Blumenkohl und Käse überbacken (7,A,C,G)	Vegetarisch Hausgemachte Gemüsemedaillons mit Spätzle (A) und fruchtiger Tomatensauce	Fleisch Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce (7,A,G) mit Maisgemüse und Reis	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Vanillesauce (7,A,G)
	Menü 2	Vegetarisch Hausgemachte Spinatlasagne (7,A,C,G) mit fruchtiger Tomatensauce	Vegetarisch Kartoffel- Möhrenrösti (7,A,G) an Cous- Coussalat (A) dazu Kräuterquark (7,G)	Vegan Hausgemachtes Ratatouillegemüse mit Reis	
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,				