



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	<i>Fleisch</i> Cevapcici vom Rind (A,C) mit Tomatenreis dazu Krautsalat und Tzatziki (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Kartoffelgratin mit Blumenkohl und Käse überbacken (7,A,C,G)	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachte Gemüsemedaillions mit Spätzle (A) und fruchtiger Tomatensauce	<i>Fleisch</i> Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce (7,A,G) mit Maisgemüse und Reis	<i>Süß & Vegetarisch</i> Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Vanillesauce (7,A,G)	
	Menü 2	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachte Spinatlasagne (7,A,C,G) mit fruchtiger Tomatensauce	<i>Vegetarisch</i> Kartoffel- Möhrenrösti (7,A,G) an Cous- Coussalat (A) dazu Kräuterquark (7,G)	<i>Vegan</i> Hausgemachtes Ratatouillegemüse mit Reis		<i>Vegetarisch</i> Kartoffel- Käsebratling (A,C,G) mit Brokkoli und Kräutersauce (7,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,					