



# Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 09.03.2026	bis	Freitag, den 13.03.2026	Änderungen unter Vorbehalt!
11. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<b>Fleisch</b> Fusilli- Nudeln "Bolognese" (A,C) mit Rinderhacksauce (7,A,G)		<b>Fleisch</b> Geflügelbratwurst (3,4,J) mit Rahmsauce (7,G) dazu Erbsen und Wurzeln und Reis	Vegetarisch Herzhaftes Bauernfrühstück (7,C,G) mit Gewürzgurkenscheiben (J)	<b>Vegetarisch</b> Herzhaftes Käsespätzle (7,A,C,G) mit fruchtiger Tomatensauce
Menü 2	<b>Vegetarisch</b> Fusilli- Nudeln (A,C) mit italienischer Tomatensauce	<b>Süß &amp; Vegetarisch</b> Hausgemachter Eierpfannkuchen (7,A,C,G) mit Apfelmus	<b>Vegetarisch</b> Hausgemachter Camembert (A) mit Röstkartoffeln dazu Preiselbeeren	<b>Vegetarisch</b> Gemüsecremesuppe (7,A,G) mit ofenfrischem Baguette (A)	
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,				