



# Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 23.02.2026	bis	Freitag, den 27.02.2026	Änderungen unter Vorbehalt!
9. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	<b>Vegetarisch</b> Hausgemachter Gemüsetaler mit Kartoffelwedges dazu Kräuterquark (7,G)	<b>Fleisch</b> Spaghetti (A,C) mit Carbonarasauce vom Geflügel (7,A,C,G)	<b>Fleisch</b> Hausgemachtes Wurstgulasch (A) mit Reis	<b>Vegan</b> Hausgemachter Kartoffel-Möhreneintopf mit ofenfrischem Baguette (A)	<b>Fleisch</b> Hausgemachter Rinderhackbraten (A,C) mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln und Rahmsauce (7,A,G)
<b>Menü 2</b>	<b>Vegan</b> Paprikaschote mit Reis gefüllt dazu Tomaten- Paprikasauce	<b>Vegetarisch</b> Überbackene Zucchini mit Cous Cous gefüllt dazu Frischkäse- Kräutersauce	<b>Vegetarisch</b> Kartoffeln mit buntem Gemüse und Kräutersauce (7,G)	<b>Süß &amp; Vegetarisch</b> Hausgemachter Milchreis (7,G) mit warmer Kirschsauce (A)	<b>Vegetarisch</b> Sellerieschnitzel mit Béchamelsauce (7,A,G) und Reis
<b>Salatbuffet</b>	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)				
<b>Unsere Bio-Lebensmittel</b>	Kartoffeln, Reis, Penne- Nudeln, Fusilli- Nudeln, Bulgur, Milch, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Hokkaidokürbis				
<b>Zusatzstoffe</b>	1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Schwefeldioxid, 6=Phosphate, 7=Milcheiweiß, 8=Phenylalaninquelle, 9= Süßungsmittel				
<b>Allergene</b>	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,				