



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
Menü 1	Vegetarisch Hausgemachter Gemüsetaler mit Kartoffelwedges dazu Kräuterquark (7,G)	Fleisch Spaghetti (A,C) mit Carbonarasauce vom Geflügel (7,A,C,G)	Fleisch Hausgemachtes Wurstgulasch (A) mit Reis	Vegan Hausgemachter Kartoffel-Möhreneintopf mit ofenfrischem Baguette (A)	Fleisch Hausgemachter Rinderhackbraten (A,C) mit Blumenkohl dazu Salzkartoffeln und Rahmsauce (7,A,G)
Menü 2	Vegan Paprikaschote mit Reis gefüllt dazu Tomaten- Paprikasauce	Vegetarisch Überbackene Zucchini mit Cous Cous gefüllt dazu Frischkäse- Kräutersauce	Vegetarisch Kartoffeln mit buntem Gemüse und Kräutersauce (7,G)	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Milchreis (7,G) mit warmer Kirschsauce (A)	Vegetarisch Sellerieschnitzel mit Béchamelsauce (7,A,G) und 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,				