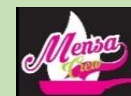




Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 13.04.2026 bis Freitag, den 17.04.2026 Änderungen unter Vorbehalt!					
16. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Kaiserschmarrn (7,A,C,G) mit Vanillesauce (7,A,G)	Fleisch Hähnchengyros (4,9,J,) mit Reis und Krautsalat dazu Tzatziki (7,G,H)	Vegetarisch Hausgemachte Gemüsemedaillons mit Kartoffelpüree (7,G) und Kräutersauce (7,G)	Fleisch Lasagne Bolognese vom Rind (7,A,C,G)	Vegan Bunte Gemüse- Reispfanne mit fruchtiger Tomatensauce
Menü 2		Vegetarisch Kartoffel- Käsebratling (A,C,G) mit Brokkoli und Kräutersauce (7,G)	Vegan Hausgemachter Kartoffel-Möhreneintopf mit ofenfrischem Baguette (A)	Vegan Hausgemachtes Ratatouillegemüse mit Reis	Vegetarisch Kartoffelgratin mit Brokkoli und Käse überbacken (7,A,C,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,				