



# Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 22.06.2026 bis Freitag, den 26.06.2026			Änderungen unter Vorbehalt!
26. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Menü 1</b>	Vegetarisch Kartoffel- Möhrenrösti (7,A,G) an Cous- Coussalat (A) dazu Kräuterquark (7,G)	<b>Vegetarisch</b> Italienisches Nudelgratin in Tomaten- Sahnesauce (7,A,C,G) mit Käse überbacken (7,G)	<b>Vegan/Vegetarisch</b> Kleine Petersilienkartoffeln mit Gemüsestreifen dazu hausgemachter Frühlingsquark (7,G)	<b>Vegan/Vegetarisch</b> Hausgemachte Gemüsebolognese in mediterraner Tomatensauce und Kartoffelwedges	<b>Fleisch</b> Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce (7,A,G) mit Karotten und Spätzle (A)
<b>Menü 2</b>	<b>Fleisch</b> Hausgemachte Wurstpfanne in fruchtiger Tomatensauce (3,4,J) mit Mais und Reis	<b>Vegetarisch</b> Gebackener Camenbert (A) mit Röstkartoffeln dazu Preiselbeeren	<b>Vegan</b> Hausgemachtes Ratatouillegemüse mit Reis		<b>Vegetarisch</b> Gemüse- Quiche (A,C) mit Schnittlauchcreme (7,G)
<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,				