



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 17.08.2026 bis Freitag, den 21.08.2026 Änderungen unter Vorbehalt!					
34. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<i>Fleisch</i> Hausgemachtes Putensteak mit Maisgemüse dazu Reis (7,G) und Rahmsauce (7,A,G)	<i>Vegetarisch</i> Hausgemachte Gemüsemedaillons mit Kroketten (7,G) und Bechamelsauce (7,G)	<i>Fleisch</i> Rinderhackpfanne in Tomatensauce (7,G) mit Mais und Reis	<i>Vegetarisch</i> Fusilli- Nudeln (A,C) mit Käse-Sahnesauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	<i>Süß & Vegetarisch</i> Hausgemachter Milchreis (7,G) mit warmer Erdbeersauce (A)
Menü 2	<i>Vegan</i> Hausgemachtes Ratatouillegemüse mit ofenfrischem Baguette (A)	<i>Vegan</i> Paprikaschote mit Reis gefüllt dazu Tomaten- Paprikasauce	<i>Vegetarisch</i> Rührei (7,G) mit Rahmspinat (7,G) und Salzkartoffeln	<i>Vegetarisch</i> Fusilli- Nudeln (A,C) mit italienischer Tomatensauce dazu geriebenen Käse (7,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, Spaghetti, Penne- Nudeln, Fusilli- Nudeln, 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,				