



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 24.08.2026 bis Freitag, den 28.08.2026 Änderungen unter Vorbehalt!					
35. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<i>Vegan/Vegetarisch</i> Hausgemachte Gemüsebolognese in mediterraner Tomatensauce und Kartoffelwedges	<i>Fleisch</i> Hähnchengeschnetzeltes in Rahmsauce (7,A,G) mit Karotten und Spätzle (A)	<i>Vegetarisch</i> Butterreis mit Mais und Brokkoli dazu Petersiliensauce (7,G)	<i>Vegan</i> Bunte Gemüse- Vollkornreispfanne mit fruchtiger Tomatensauce	<i>Vegetarisch</i> Kartoffel- Käsebratling (A,C,G) mit Karotten und Bechamelsauce (7,G)
Menü 2	<i>Vegetarisch</i> Gebackener Camenbert (A) mit Röstkartoffeln dazu Preiselbeeren	<i>Vegetarisch</i> Bunte Kartoffelpfanne mit sommerlichem Gemüse dazu Frühlingsquark (7,G)	<i>Vegetarisch</i> Herzhaftes Bauernfrühstück (7,C,G) mit Gewürzgurkenscheiben (J)	<i>Fleisch</i> Lasagne Bolognese vom Rind mit Käse überbacken (7,A,C,G)	<i>Vegetarisch</i> Kleine Wraptaschen (7,A,G) gefüllt mit Frischkäsedip & Salat Tomate Mais und 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,				