



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:		Montag, den 31.08.2026 bis Freitag, den 04.09.2026			Änderungen unter Vorbehalt!
36. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	<p><i>Fleisch oder Vegetarisch</i></p> <p>2 Hot Dog- Brötchen (A) mit Würstchen vom Geflügel oder vegetarisches Würstchen (3,4,J) mit Röstzwiebeln Gewürzgurkenscheiben und Tomatenketchup (2,9) dazu Kartoffelwedges</p>	<p><i>Vegetarisch</i></p> <p>Italienisches Nudelgratin in Tomaten- Sahnesauce (7,A,C,G) mit Käse überbacken (7,G)</p>	<p><i>Vegan</i></p> <p>Hausgemachtes Gemüse- Früchte- Curry mit Reis</p>	<p><i>Vegetarisch</i></p> <p>Spätzlepfanne mit Gemüsestreifen dazu fruchtige Tomatensauce</p>	<p><i>Fleisch</i></p> <p>Cevapcici vom Rind (A,C) mit Tomatenreis dazu Krautsalat und Tzatziki (7,G)</p>
Menü 2		<p><i>Vegetarisch</i></p> <p>Zwei Senfeier (7,A,C,G) mit Salzkartoffeln</p>	<p><i>Vegetarisch</i></p> <p>Kartoffelgratin mit Brokkoli und Käse überbacken (7,A,C,G)</p>	<p><i>Vegetarisch</i></p> <p>Gemüse- Quiche (A,C) mit Schnittlauchcreme (7,G)</p>	<p><i>Vegetarisch</i></p> <p>Überbackene Zucchini mit Cous Cous gefüllt dazu Frischkäse- Kräutersauce</p>
Salatbuffet	<p>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)</p>				
Unsere Bio-Lebensmittel	<p>Kartoffeln, Reis, Spaghetti, Penne- Nudeln, Fusilli- Nudeln, Milch, Brokkoli, Blumenkohl, Karotten, Erbsen, Hokkaidokürbis</p>				
Zusatzstoffe	<p>1=Farbstoffe, 2=Konservierungsstoffe, 3=Antioxidationsmittel, 4=Geschmacksverstärker, 5=Schwefeldioxid, 6=Phosphate, 7=Milcheiweiß, 8=Phenylalaninquelle, 9= Süßungsmittel</p>				
Allergene	<p>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,</p>				