



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom:			Montag, den 28.09.2026		bis Freitag, den 02.10.2026		Änderungen unter Vorbehalt!
40. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag		
Menü 1	Fleisch Cevapcici vom Rind (A,C) mit Tomatenreis dazu Krautsalat und Tzatziki (7,G)	Vegetarisch Spätzlepfanne mit Gemüsestreifen dazu fruchtige Tomatensauce	Vegetarisch Kleine Gemüsebällchen (7,A,G) mit Rahmsauce (A) dazu Reis	Fleisch Mensa -Döner im Fladenbrot (A) mit Hähnchenfleisch (4,9,J) dazu Bauernsalat Rotkraut Weißkraut hausgemachter Cocktailsauce (7,G) und Tzatziki (7,G)	Vegan Kartoffel-Möhreneintopf mit ofenfrischem Baguette (A)		
	Vegetarisch Hausgemachte Bulgurpfanne (A) mit Kräuterquark (7,G) und ofenfrischem Baguette (A)	Vegetarisch Herzhaftes Bauernfrühstück (7,C,G) mit Gewürzgurkenscheiben (J)	Vegetarisch Zwei Senfeier (7,A,C,G) mit Salzkartoffeln		Vegetarisch Gebackener Camenbert (A) mit Röstkartoffeln dazu Preiselbeeren		
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,						