



Schulzentrum in Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 05.10.2026 bis Freitag, den 09.10.2026 Änderungen unter Vorbehalt!					
41. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegan/Vegetarisch Hausgemachte Gemüsebolognese in mediterraner Tomatensauce und Reis	Süß & Vegetarisch Hausgemachter Milchreis (7,G) mit heißer Kirschsauce (A)	Vegetarisch Überbackene Zucchini mit Cous Cous gefüllt dazu Bechamelsauce (7,G)	Vegetarisch Fusilli- Nudeln (A,C) mit Käse-Sahnesauce (7,A,G) dazu geriebenen Käse (7,G)	Fleisch Hausgemachtes Rindergulasch (A) dazu Rotkohl und Kartoffeln
Menü 2	Vegan Fruchtige Tomatensuppe mit ofenfrischen Kräutercroutons (A)	Vegetarisch Hausgemachte Gemüse- Knuspertaler mit Sesam und Sonnenblumenkernen (7,A,G) dazu Kartoffelpüree (7,G)	Fleisch Chili con Carne vom Rind (4,A) mit Mais und Kidneybohnen dazu Reis	Vegetarisch Fusilli- Nudeln (A,C) mit italienischer Tomatensauce dazu geriebenen Käse (7,G)	Vegan Hausgemachtes Linsencurry mit Reis
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,				