Schulzentrum in Bad Oldesloe

Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 16.11.2026 bis Freitag, den 20.11.2026 **Änderungen unter Vorbehalt!**

47. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	*Fleisch* Hausgemachtes Rindergulasch **(A)** dazu Rotkohl und Spätzle **(A,C)**	*Süß & Vegetarisch* Hausgemachter Milchreis **(7,G)** mit heißer Pflaumensauce **(A)**	*Vegetarisch* Kartoffel-Brokkoligratin mit Käse überbacken **(7,A,C,G)**	*Vegetarisch* Fusilli- Nudeln **(A,C)** mit Käse-Sahnesauce **(7,A,G)** dazu geriebenen Käse **(7,G)**	*Vegan/Vegetarisch* Hausgemachte Countrypfanne in fruchtiger Tomatensauce und Kartoffelwedges
Menü 2	*Vegan* Hausgemachte Kartoffel- Lauchsuppe **(7,A,G)** mit ofenfrischen Kräutercroutons **(A)**	*Vegetarisch* Gebackene Blumenkohlröschen **(7,A,G)** mit Kartoffeln und einem Joghurtdip **(7,G)**	*Fleisch* Hühnerfrikasse **(7,A,G)** mit Mais & Möhren dazu Reis	*Vegetarisch* 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 Angebot: Karotten-Apfelsalat, Cous Cous (A) Bulgur (A) Nudelsalat (7,A,G) dazu hausgemachtes Dressing (7,C,G)				Wechseldes
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,				