Schulzentrum in Bad Oldesloe

Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 23.11.2026 bis Freitag, den 27.11.2026 **Änderungen unter Vorbehalt!**

48. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	Vegetarisch Schupfnudelpfanne **(7,A,C,G)** mit italienischer Tomatensauce	Vegan Paprikaschote mit Reis gefüllt dazu Tomatensauce	Vegan Hausgemachter Gemüseeintopf mit buntem Gemüse und Nudeln **(A)**	Vegetarisch Herzhaftes Bauernfrühstück **(7,C,G)** mit Gewürzgurkenscheiben **(J)**	Fleisch Deftige Rinderhackpfanne **(7,A,G)** mit Brokkoli und Reis
Menü 2	Vegetarisch Hausgemachte Gemüse- Knuspertaler mit Sonnenblumenkernen **(7,A,G)** dazu Kartoffelpüree **(7,G)**	Fleisch Geflügelbratwurst **(3,4,J)** mit Rahmsauce **(7,G)** dazu Erbsen und Wurzeln und Petersilienkartoffeln		Vegetarisch Hausgemachter Gnocci- Spinatauflauf **(7,A,C,G)** mit fruchtiger Tomatensauce	Vegetarisch Sellerieschnitzel mit Béchamelsauce **(7,A,G)** und Kartoffeln
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,				