Schulzentrum in Bad Oldesloe

Speisenplan für die Woche vom: Montag, den 30.11.2026 bis Freitag, den 04.12.2026 Änderungen unter Vorbehalt!

49. KW	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Menü 1	*Fleisch* Spaghetti **(A,C)** mit Carbonarasauce vom Geflügel **(7,A,C,G)**	*Vegetarisch* Hokkaidokürbislasagne mit Käse überbacken **(7,A,G)**	*Vegetarisch* Kartoffelcremesuppe **(7,A,G)** mit hausgemachten Kräutercroutons **(A)**	*Fleisch* *oder* *Vegetarisch* Burgertag! Burgerbrötchen **(A)** mit Hack vom Rind **(A,C)** oder aus Sojahack **(C,F)** Eisbergsalat Käse **(7,G)** Tomate und Gurke dazu Kartoffelwedges & Tomatenketchup **(2,9)**	*Vegetarisch* Blumenkohl- Käse- Madaillion **(7,A,G)** mit Kartoffelpüree **(7,G)**
Menü 2	*Vegetarisch* Gegrillte Gemüsepfanne mit Zucchini Champignons und Mais dazu Reis und Knoblauchdip **(7,G)**	*Vegan* Hausgemachtes Steckrübenmus mit Gemüsetaler **(7,A,C,G)** * Kartoffeln Karotten & Steckrüben	*Süß & Vegan* Frische Kartoffelpuffer **(7,A)** mit Apfelmus		*Vegetarisch* Zwei Senfeier **(7,A,C,G)** mit Salzkartoffeln
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,				