



Schulzentrum Bad Oldesloe





Speisenplan für die Woche vom:

Montag, 7. März 2016

bis

Freitag, 11. März 2016

	Fleisch / Fisch	Zusatzstoffe Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe Allergene
Montag	 <p>Paprikaschote gefüllt mit Truthahnfleisch-Reisfüllung in Tomatensoße, dazu Salzkartoffeln</p>	20(W),23,25,26,28,29	 <p>Vollkornnudeln mit italienischem Pesto, Ruccola-Tomaten-Parmesan-Topping</p>	
Dienstag	<p>Mit Gemüse (Paprika, Tomaten, Champignons) überbackenes Seelachfilet, dazu Nudeln</p>	 21 20(W)	<p>Überbackener Kartoffel-Pilz-Lauch-Topf mit Paprika-Mais-Gurken-Salat</p>	 1,2,26
Mittwoch	<p>Rindergemüsegulasch (Champignons, Zucchini), mit Kartoffeln dazu kleiner griechischer Salat (Eisberg, Paprika, Tomate, Feta, Oliven)</p>	 6,26	 <p>Asiatisches Curry (Zucchini, Zuckerschoten, Champignons, Tomaten, Mungobohnensprossen) mit Naturreis</p>	
Donnerstag	 <p>Westempfanne (Kartoffeln, Putenfleisch, grüne Bohnen) mit Sauerrahmsauce und Salatteller (Blattsalat, Karotten, Tomaten, Mais, Apfel)</p>	26	<p>Chili sin Carne (vegetarisches Chili auf Sojabasis, mit Paprika, Tomaten, Mais und Kidneybohnen) mit Naturreis</p>	

Zusatzstoffe
 1. mit Farbstoff, 2. mit Konservierungsstoff o. konserviert, 3. mit Antioxidationsmittel, 4. mit Geschmacksverstärker, 5. geschw efelt, 6. geschw ärzt, 7. gew achst, 8. mit Phosphat, 9. mit Süßungsmittel, 10. enthält eine Phenylalaninquelle, 11. ke
Allergene
 20. glutenhaltiges Getreide sowie daraus hergestellte Erzeugnisse, 21. Fisch u. Fischerzeugnisse, 22. Krebstiere (Krusten- u. Schalentiere), 23. Eier u. -erzeugnisse, 24. Erdnüsse u. -erzeugnisse, 25. Soja u. -erzeugnisse, 26. Milch und -erzeugnisse (inkl. Laktose), 27. Schalenfrüchte (Nüsse, Mandeln, Pistazien), -erzeugnisse, 28. Sellerie, -erzeugnisse, 29. Senf, -erzeugnisse, 30. Sesamsamen, -erzeugnisse, 31. Schw efel-dioxid u. Sulfite, 32. Lupine, 33. Weichtiere, -