











Schulzentrum Bad Oldesloe



Speisenplan für die Woche vom: Montag, 15. Februar 2016 bis Freitag, 19. Februar 2016

	Fleisch / Fisch	Zusatzstoffe / Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe / Allergene
Montag	 Spaghetti Bolognese..... 20(W) mit Reibekäse..... 26		Steckrübeneintopf Kartoffeln, Möhren und Lauch dazu Brötchen..... 20(W)	
Dienstag	 Alaska-Seelachsfilet..... 21 an einer Dillrahmsauce..... 26 mit Salzkartoffeln und Gurkensalat		Vegetarischer Gemüsedino..... 20(W) dazu einen Kräuterdip..... 26 mit einem buntem Salat	
Mittwoch	 Hot Dog..... 20(W) mit Geflügelwürstchen Gewürzgurken..... 2,9 und Röstzwiebeln 20		Kartoffel- Gemüse - Gratin..... 23,26 mit Blumenkohl und Möhren	
Donnerstag	 Rinderfrikadelle..... 20(W),23 mit Rotkohl..... 9 und Kartoffeln an einer Rahmsauce..... 26		Blumenkohl- Käse- Medaillions..... 20(W),23,25,26,28 mit buntem Salat und einem Frischkäsedip..... 26	

Spezielle Allergien und Sonderkostformen bereiten wir nach Absprache gesondert zu. Verarbeitungsbedingte Kontakte mit Gluten haltigem Getreide, Fisch, Krebstieren, Eiern, Erdnüssen, Soja, Milch, Schalenfrüchten, Sellerie, Senf, Sesamsamen, Schwefeldioxid, Sulfiten, Lupinen und Weichtiere können trotz größter Sorgfalt bei der Zubereitung nicht ausgeschlossen werden. Änderungen vorbehalten!