








## Speiseplan vom 08.01. bis 12.01.2018

Stadtschule Bad Oldesloe

		Menü 1	Zusatzstoffe/ Allergene	Menü 2	Zusatzstoffe/ Allergene	Dessert
MONTAG		Bunte Nudeln mit Putenbruststreifen in Käsesauce Knabbergemüse	20,23 2,20,26	Broccolicremesuppe mit Roggenbrötchen	20,26 20(W,R)	Frischer Obstsalat
DIENSTAG		Vegetarisches Schnitzel (Milchbasis) mit Kräutersauce dazu Gnocchis und Gurkensalat	20,26 20,26 5	Möhrencremesuppe mit Vollkornbrot	20,26 20	Kirsch-Vanillejoghurt  1,26
MITTWOCH		Hühnerfrikassee mit Erbsen & Möhrchen dazu Reis	20,26	Paprikacremesuppe mit Laugenbrötchen	2,26 20,26	Frisches Obst
DONNERSTAG		Backfischfilet mit hausgemachtem Kartoffelgratin Knabbergemüse	20,21,23 2,26	Gemüsecremesuppe mit Knäckebrötchen	20,26 20(W,R),26	Frisches Obst
FREITAG		Kartoffel-Lauchsuppe mit Suppenklößchen und Bauernbrot	20,26 20,23,26 20	Gemüse-Reispfanne mit Kräuterdip	26	Karamellpudding  26

Die gekennzeichneten Zusatzstoffe und Allergene können dem separaten Aushang in der Mensa entnommen werden.

Spezielle Allergien und Intoleranzen bereiten wir nach Absprache gesondert zu. Verarbeitungsbedingte Kontakte mit allergieauslösenden Stoffen laut Übersicht können trotz größter Sorgfalt nicht ausgeschlossen werden.

Änderungen vorbehalten.