



## Speiseplan vom 12.02. bis 16.02.2018

*Stadtschule Bad Oldesloe*

		Menü 1	Zusatzstoffe/ Allergene	Menü 2	Zusatzstoffe/ Allergene	Dessert
MONTAG		Geflügelfrikadelle mit Erbsen/Möhrengemüse in Kräuterrahm und Kartoffelpüree	20,23,26,29  20,26 26	Paprikacremesuppe mit Laugenbrötchen	2,26  20,26	Frisches Obst
DIENSTAG		Grießbrei mit warmer Kirschsauce oder Zimt/Zucker	20,26	Tortellini mit Käsefüllung dazu Gemüsebolognese und Reibekäse	2,20,23,26  28 2	Buttermilchdessert Apfel- Birne  26
MITTWOCH		Rindfleischgulasch mit Champignons und Gnocchis	20,26,29 5	Karotten-Käsemedaillon mit Hausgemachtem Kartoffelsalat (Radieschen, Frühlingszwiebeln und Gurke)	20,23,26 2	Kirschgrütze
DONNERSTAG		Bunte Nudeln mit Broccoli-Lachs-Sauce Gemüsesticks	20 21,26	Quark-Grießauflauf mit Äpfeln dazu Vanillesauce	20,23,26  1,20,26	Karamellpudding  26
FREITAG		Vegetarisches Schnitzel mit Backofenpommes und Gurkensticks	20,26	Asiatisches Gemüsecurry mit Kokosmilch dazu Basmatireis und Gurkensticks	3,25,26	Frisches Obst

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.