









Speiseplan vom 19.02. bis 23.02.2018

Stadtschule Bad Oldesloe

		Menü 1	Zusatzstoffe/ Allergene	Menü 2	Zusatzstoffe/ Allergene	Dessert
MONTAG		Hähnchenschnitzel "Piccata milanese" Kartoffelgratin bunt gemischter Salat	2,23,26 2,26	Möhren-Kartoffeleintopf mit Suppenklößchen Roggenbrötchen	20,23,25,26 20	Vanillequark mit Schokostreusel 1,26
DIENSTAG		Gemüse-Reiseintopf mit Eierstich und Mehrkornbrötchen	28 20,23,29 20 (W,R,D)	Kleine Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und Rohkostsalat	26	Frisches Obst
MITTWOCH		Geflügelklöße "Königsberger Art" mit Kräutersauce Salzkartoffeln Rote Bete-Apfelsalat	20,23,26,29 5,9	Eierragout mit Erbsen & Spargel dazu Reis	20,23,26	Naturjoghurt mit Knuspermüsli 20,26,27
DONNERSTAG		Hokifilet mit Tomaten-Paprikagemüse und Rosmarinkartoffeln		Nudelauflauf mit Broccoli und Käse überbacken	20,26 2,26	Apfelkompott
FREITAG		Gemüsedinos mit Schnittlauchsauce Erbsen-Möhrengemüse und Kartoffeln	20,26 3	Tomatensuppe mit Reis und Knäckebrötchen	20	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.