








## Speiseplan vom 26.02. bis 02.03.2018

Stadtschule Bad Oldesloe

		Menü 1	Zusatzstoffe/ Allergene	Menü 2	Zusatzstoffe/ Allergene	Dessert
MONTAG		Kaiserschmarrn mit Apfelmus oder Zimt/Zucker	20,23	Kartoffel-Zucchini-auflauf mit Tomatensauce	20,23 20	Frisches Obst
DIENSTAG		Geflügelbratwurst mit hausgemachtem Kartoffelsalat	2,8,26,29 2,26	Bohneneintopf mit Kartoffelwürfel und Rindfleisch Roggenbrötchen		Frisches Obst
MITTWOCH		Muschelnudelsuppe mit kleinen Suppenklößchen, Gemüse und Roggenbrötchen	20 20,23,26,28 20(W,R) 26	Weißkohl-Kartoffelpfanne mit Hackbällchen Sour cream	20,23,26,29 26	Schokopudding
DONNERSTAG		Fischragout (Seelachs, Wildlachs) in feiner Dillsauce mit Gemüsestreifen und Salzkartoffeln	20,21,26 28	Asia-Gemüse in Currysauce mit Basmatireis	20,25,26,28	Birnenquark mit Haselnusskrokant 1,26
FREITAG		Lasagne "Bologneser Art" dazu Knabbergemüse	2,20,23,26,28	Karottencremesuppe mit Mehrkornbrötchen	20,26 20 (W,R,D)	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.