



**Speiseplan vom 05.03. bis 09.03.2018**

*Stadtschule Bad Oldesloe*

		Menü 1	Zusatzstoffe/ Allergene	Menü 2	Zusatzstoffe/ Allergene	Dessert
MONTAG		Schmetterlingsnudeln mit Tomaten-oder Käsesauce Gemügesticks	20,23 2,20,26	Paprikacremesuppe mit Laugenbrötchen	20,26 20,26	Mangojoghurt  26
DIENSTAG		3-4 Fischstäbchen dazu Möhrengemüse in Kräuterrahm und Kartoffelpüree	20,21 20,26 26	3 Gemüsestäbchen mit Kohlrabigemüse in Kräuterrahm Kartoffelpüree	20,23,26 20,26 26	Frisches Obst
MITTWOCH		Hot Dog mit Geflügelwürstchen Gurken und Röstzwiebeln dazu Kartoffelspalten und Salat	2,8,20,26 5,9,20 26	Veggie-Hot Dog mit Gurken und Röstzwiebeln dazu Kartoffelspalten und Salat	2,8,20,25,26,28 5,9,20 26	Waldfruchtpudding  26
DONNERSTAG		Kartoffelröstis mit Maisgemüse und Schnittlauch-Quarkdip	26	Vegetarische Lasagne mit Spinat und Tomaten mit Käse überbacken	2,20,23,26	Frisches Obst
FREITAG		Hähnchenpfanne "Kebab Art" mit Tzatziki Krautsalat und Fladenbrot	2 2,26 5,9 20	Vegetarisches Würstchengulasch mit Champignons und Paprika dazu bunte Nudeln	2,20,23,25,26,28  20	Milchreis mit Zimt/Zucker  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.