






Speiseplan vom 12.03. bis 16.03.2018

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	Blumenkohlcurry mit Basmatireis	20,26 20(W,R)	Frischer Obstsalat
DIENSTAG		Vegetarisches Schnitzel (Milchbasis) mit Kräutersauce dazu Gnocchis und Gurkensalat	20,26 20,26 5	Vegetarische Kohlroulade mit Weizeneiweiß- und Sojafüllung dazu Zwiebelsauce und Kartoffeln	20,26 20	Kirsch-Vanillejoghurt 1,26
MITTWOCH		Hühnerfrikassee mit Erbsen & Möhrchen dazu Reis	20,26	Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Knabbergemüse	2,26 20,26	Frisches Obst
DONNERSTAG		Backfischfilet mit hausgemachtem Kartoffelgratin Knabbergemüse	20,21,23 2,26	2 Gemüsespieße mit Tomaten-Basilikumsauce Schupfnudeln	20,26 20	Pfirsich-Aprikosenpudding 26
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.