








Speiseplan vom 19.03. bis 23.03.2018

Stadtschule Bad Oldesloe

		Menü 1	Zusatzstoffe/ Allergene	Menü 2	Zusatzstoffe/ Allergene	Dessert
MONTAG		3 Hackfleischröllchen mit Tomatenreis Tzaziki und Krautsalat	20,23,26,28,29 26 5,9	Couscous-Gemüsepfanne mit Korianderdip	26 20(W)	Frisches Obst
DIENSTAG		Schlemmerröhrei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln	23,26 20,26	Karotten-Käsemedaillon mit Sauce Bearnaise dazu Bandnudeln Knabbergemüse	20 20(W,R)	Stracciatellaquark 26
MITTWOCH		Erseneintopf mit Geflügelwiener und Vollkornbrot	20,28 2,8,26 20	Bauernfrühstück vegetarisch mit Gewürzgurke	23,26 5,9	Frisches Obst
DONNERSTAG		Broccoli-Nudelauf mit Käse überbacken	2,20,23,26 2,26	Gemüsepfanne mit Basmatireis und Schnittlauchcreme	26	Pfirsich-Maracujajoghurt 26
FREITAG		Schlemmerfischfilet "Bordelaise" mit Dillsauce Kartoffelstampf und Möhrenrohkost	20,21 20,26	Kartoffel-Möhrenstampf mit Gemüsefrikadelle	26 20,23,25,26,28	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.