








## Speiseplan vom 16.04 bis 20.04.2018

*Stadtschule Bad Oldesloe*

		Menü 1	Zusatzstoffe/ Allergene	Menü 2	Zusatzstoffe/ Allergene	Dessert
MONTAG		Kleine Ofenkartoffeln mit Radieschenquark und gemischter Salat	20,23,26	Gemüsesuppe mit Reis und Knäckebrot	28 20,26	Frisches Obst
DIENSTAG		Hühnerfrikassee mit Erbsen und Möhren dazu Reis	20,26	Eierfrikassee mit Erbsen dazu Kartoffelpüree	20(W),23 26	Müsliriegel  26
MITTWOCH		Backfisch mit Kartoffel-Möhrenstampf dazu Dillsauce	20,21 26 20,26	Möhrencremsuppe mit Roggenbrötchen	20,26 20(W,R),26	Frisches Obst
DONNERSTAG		Pfannkuchen mit Zimt/Zucker und Apfelmus	23,26	Vegetarische Klößchen in Kräutersauce dazu Kartoffel-Möhrenstampf	20,2,23,26 26	Vanillepudding  1,26
FREITAG		Nudeln mit Broccoli-Lachssauce dazu Knabbergemüse	20,23 20,21,26	Paprikacremesuppe mit Mehrkornbrötchen	20,26 20(W,R),26	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.