








## Speiseplan vom 23.04 bis 27.04.2018

Stadtschule Bad Oldesloe

		Menü 1	Zusatzstoffe/ Allergene	Menü 2	Zusatzstoffe/ Allergene	Dessert
MONTAG		Kartoffelröstis mit Maisgemüse und Schnittlauch-Quarkdip	26	Gemüsepfanne mit Reis und Schnittlauch-Quarkdip	26	Frisches Obst  20,23
DIENSTAG		Hamburger (Rind) "Do it Yourself" mit Kartoffelspalten und Salat	20 2,5,9,26,29	Veggieburger "Do it Yourself" mit Kartoffelspalten und Salat	20 2,5,9,20,23,26,29	2 Mini Dounts  26
MITTWOCH		Schmetterlingsnudeln mit Tomaten-oder Käsesauce dazu Rohkostsalat	20,23 2,20,26	Kleine Rosmarinkartoffeln mit Kräuterquark und Rohkostsalat	26	Frisches Obst
DONNERSTAG		Knusperfisch mit Kartoffelpüree dazu Kräutersauce und Knabbergemüse	26 20,26	Blumenkohl-Kokoscurry mit Reis und Knabbergemüse	26	Naturjoghurt mit Knuspermüsli  20,26,27
FREITAG		Kartoffelsamtsuppe mit Geflügelwürstchen und Mehrkornbrötchen	20,26 2,8,26 20(W,R,G)	Paprikacremesuppe mit Kürbiskernbrot	20,26 20	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.