





Speiseplan vom 14.05 bis 18.05.2018

Stadtschule Bad Oldesloe

		Menü 1	Zusatzstoffe/ Allergene	Menü 2	Zusatzstoffe/ Allergene	Dessert
MONTAG		Hähnchenschnitzel "Piccata milanese" Kartoffelgratin bunt gemischter Salat	2,23,26 2,26	Möhren-Kartoffeleintopf mit vegetarischen Suppenklößen und Knäckebrot	20,23,25,26 20	Frisches Obst
DIENSTAG		Bunte vegetarische Nudelsuppe mit Gemüse und Kürbiskernbrot	20,28 28 20	Kleine Ofenkartoffeln mit Kräuterquark und Rohkostsalat	26	Naturjoghurt mit Knuspermüsli <small>26,27</small>
MITTWOCH		Geflügelklöße "Königsberger Art" mit Kräutersauce Salzkartoffeln Rote Bete-Apfelsalat	20,23,26,29 5,9	Eierragout mit Erbsen & Spargel dazu Reis	20,23,26	Vanillequark mit Schokostreusel <small>1,26</small>
DONNERSTAG		Hokifilet mit Reis und Erbsen/Möhren dazu Kräutersauce	20,21 20,26	Möhrencremesuppe mit mit Mehrkornbrötchen	26,2 20	Apfelkompott
FREITAG		Pfannkuchen mit Zimt/Zucker dazu Apfelmus	20,23,26	Gemüsedino mit Schnittlauchsauce und Kartoffelpüree	26 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.