







Speiseplan vom 21.05 bis 25.05.2018

Stadtschule Bad Oldesloe

		Menü 1	Zusatzstoffe/ Allergene	Menü 2	Zusatzstoffe/ Allergene	Dessert
MONTAG		<i>Pfingsten</i>				
DIENSTAG		Kartoffelröstis mit Schnittlauchquark und bunt gemischter Salat	2,8,26,29 2,26	Blumenkohlcremesuppe mit Kürbiskernbrot dazu Knabbergemüse	20,26 20	Schokopudding 26
MITTWOCH		Muschelnudelsuppe mit kleinen Hackklößchen, Gemüse und Roggenbrötchen	20 20,23,26,28 20(W,R)	Gemüse-Goudastäbchen mit Reis und Paprikasauce	2,20,26 20,26	Eis
DONNERSTAG		Lachsstreifen in feiner Dillsauce dazu grüne Bohnen und Salzkartoffeln	20,21,26	Asia-Gemüse in Currysauce mit Basmatireis	20,25,26,28	Karamellpudding 26
FREITAG		Hähnchenspieß mit hausgemachten Kartoffelgratin und Knabbergemüse	2,20,26	Karottencremesuppe mit Mehrkornbrötchen	20,26 20 (W,R,D)	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.