



Speiseplan vom 18.06 bis 22.06.2018

Stadtschule Bad Oldesloe

DE-ÖKO-006  

		Menü 1	Zusatzstoffe/ Allergene	Menü 2	Zusatzstoffe/ Allergene	Dessert
MONTAG		3 Pfannkuchen mit Apfelmus und Zimt/Zucker	20,23,26	Blumenkohl (Bio)-Kokoscurry Bio-Reis	20,23,26	Frisches Bio-Obst
DIENSTAG		Geflügelbratwurst mit hausgemachtem Bio-Kartoffelgratin und Käsehaube und Bio-Knabbergemüse	2,8,20,26,29 2,26	Vegetarisches Würstchengulasch mit Bio-Paprika und Bio-Reis	20,23,25,26,28	Eis 26
MITTWOCH		Backfisch mit Gnoccis, dazu Petersiliensauce und Gurkensalat (Bio)	20,21,26 20,26 5,9	Möhrencremesuppe (Bio-Möhren) mit Roggenbrötchen	20,26 20(W,R),26	Frisches Bio-Obst
DONNERSTAG		Rindfleischfrikadelle mit Zwiebelsauce und Kartoffelpüree (Bio Kartoffeln) Bio-Möhrensticks	23,26,29 20 26	Gekochte Bio-Eier in Senfsauce dazu Erbsen/Maisgemüse und Bio-Kartoffeln	23 20,26,29	Vanillepudding 1,26
FREITAG		Bio-Nudeln mit vegetarischer Bolognese (Bio-Gemüse) Reibekäse	20,23 28 2,26	Vegetarisches Bauernfrühstück (Bio-Kartoffeln-, Ei) mit Gewürzgerken	23 5,9	Frisches Bio-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.