



Speiseplan vom 02.07 bis 06.07.2018

Stadtschule Bad Oldesloe

		Menü 1	Zusatzstoffe/ Allergene	Menü 2	Zusatzstoffe/ Allergene	Dessert
MONTAG		Valesschnitzel mit Stampfkartoffeln (Bio-Kartoffeln) dazu Bio -Kräuterquark und Bio -Knabbergemüse	20,23,26,29	Kartoffelsamtsuppe mit Mehrkornbrötchen und Bio -Knabbergemüse	20,26 20	Frisches Bio -Obst
DIENSTAG		Hot Dog mit Geflügelwürstchen, Gurken und Röstzwiebel dazu Kartoffelwedges	2,20,26,29 5,9,20	Veggie Hot Dog mit Gurken und Röstzwiebel dazu Kartoffelwedges	5,9,20	Fruchtjoghurt <small>26</small>
MITTWOCH		Schweine-oder Putenschnitzel mit Nudelsalat	2,20,23,26	Kartoffelauflauf (Bio-Kartoffeln , Bio-Käse) mit Erbsen und Möhren	2,26	Frisches Bio -Obst
DONNERSTAG		Vogelschießen		Vogelschießen		
FREITAG		<p>Gemeinsames Frühstück in den Klassen.</p> <p><i>Das Dussmann Service Küchenteam wünscht allen Schülern und Mitarbeitern der Schule erholsame Sommerferien!</i></p>				

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.