



Speiseplan vom 17.09. bis 21.09.2018

Kontrollnummer DE-HH-006-24069-B



DE-ÖKO-006

Stadschule Bad Oldesloe

		Hauptgericht	Zusatzstoffe/ Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe/ Allergene	Salatbar	Dessert
MONTAG		Knusperfisch mit Mais-Erbsengemüse (Bio) dazu Röstzwiebelsauce und Kartoffelpüree (Bio-Kart.)	20,21,26 20,26 26	Vegetarische Frühlingsrolle mit süß-saurer Sauce und Basmatireis	2,20,25,28 2,3	Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemügesticks und Salaten in Bio- Qualität sowie verschiedenen Dressings	Frisches Bio-Obst
DIENSTAG		Kartoffelröstis mit Schnittlauchquark und gemischter Salat (Bio)	26	Kartoffelnocken mit Gemüsesauce (Bio-Gemüse) und Reibekäse	20,23,26 20,26		Schokopudding 26
MITTWOCH		Bio-Geflügelbratwurst mit Backofenpommes und Tomatendip		Vegetarische Bratwurst mit hausgemachtem Nudelsalat	2,20,23,25,26,28 2,20,23,26		Frisches Bio-Obst
DONNERSTAG		Ravioli mit Käsefüllung dazu fruchtige Tomatensauce	2,20,23,26	2 gekochte Eier in Senfsauce dazu Bio-Kartoffeln und Rote Beete	23 20,26,29 5,9		Karamellpudding 26
FREITAG		Nudelaufbau mit Gemüse (Bio) und Bio-Hähnchenstreifen unter Knusperhaube	2,26	Bio Kohlrabi-Möhrengemüse in Petersilien-Sahnesauce dazu Reis	20,26		Frisches Bio-Obst

Die gekennzeichneten Zusatzstoffe und Allergene können dem separaten Aushang 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.