



Speiseplan vom 24.09. bis 28.09.2018

Schulaktion-Klimawoche



Stadtschule Bad Oldesloe

DE-ÖKO-006

Kontrollnummer DE-HH-006-24069-B

| | | Hauptgericht | Zusatzstoffe/ Allergene | Vegetarisch | Zusatzstoffe/ Allergene | Salatbar | Dessert |
|------------|--|---|----------------------------|--|----------------------------|--|-------------------|
| MONTAG | | Pennnudeln mit rotem oder grünem Pesto dazu Parmesan | | Lauchcremesuppe (Bio-Lauch) mit Mischbrot | 20,26 20 | Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen | Frisches Bio-Obst |
| DIENSTAG | | Hühnerfrikassee (Bio-Hühnerfleisch) mit Bio-Erbсен und Möhren dazu Reis | 20,26 | Spinatpfanne (Bio-Spinat) mit Kartoffelwürfel (Bio Kart.) und Fetakäse | 26 | Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemüseticks und Salaten in Bio | Eis |
| MITTWOCH | | Bio-Putenbrust natur mit Bratensauce und Kartoffelpüree (Bio-Kart.) dazu Bohnensalat | 26 5 | Gemüsedino dazu Blumenkohl in Rahm (Bio Blumenkohl) und Reis | 20,26 | Qualität sowie verschiedenen Dressings | Frisches Bio-Obst |
| DONNERSTAG | | Fussili-Nudeln mit Broccoli-Lachssauce | 20 20,21,26 | Tomaten-Kräuterröhrei mit Ofenkartoffeln und Sourcreme | 23,26 2,26 | | Apfelkompott |
| FREITAG | | Eierspätzle mit Käse-Kräutersauce und Rotkrautsalat | 20,23 2,20,26 5 | Kürbiscremesuppe mit Roggenbrötchen | 20,26 20 | | 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.