



Speiseplan vom 05.11. bis 09.11. 2018

Kontrollnummer DE-HH-006-24069-B



Stadtschule Bad Oldesloe

DE-ÖKO-006

		Hauptgericht	Zusatzstoffe/ Allergene	Vegetarisch	Zusatzstoffe/ Allergene	Salatbar	Dessert
MONTAG		Kaiserschmarrn mit Zimt/Zucker und Kirschsauce	20,23,26,5	Kartoffelsamtsuppe (Bio-Kart.) mit Vollkorntoast	20,26 20	<p>Zur freien Auswahl für alle Teilnehmer am Mittagessen</p> <p>Täglich frische Auswahl an Rohkost, Gemügesticks und Salaten in Bio-Qualität sowie verschiedenen Dressings</p>	Frisches Bio-Obst
DIENSTAG	 	Bio Schweine- oder Putenschnitzel mit Lauchgemüse in Rahm Kartoffelstampf (Bio Kartoffeln)	20,23 5,9 26	Gemüsedino mit Gemüserais und Kräuter-Sahnesauce	20,26 2,26		Müsliriegel 26
MITTWOCH		Champignoncremesuppe mit Vollkornbrot	20,26 20	Tortellini-Lauchsalat (Bio Lauch) dazu Veggie-Bratling	2,20,23,26 20,23,25,26,28		Frisches Bio-Obst
DONNERSTAG		Hot Dog mit Bio-Geflügelwürstchen Gurken, Röstzwiebeln dazu Kartoffelwedges	2,8,20,26 5,20,9 26	Hot Dog mit Veggiewurstchen Gurken, Röstzwiebeln dazu Kartoffelwedges	2,20,25,26,27 5,20,9 26		Naturjoghurt mit Knuspermüsli 26,27
FREITAG		Backfisch (MSC) mit Bratkartoffeln Remouladensauce und Gurkensalat (Bio Gurke)	20,21,23 2,5,26 5	Kartoffelauflauf mit Gemüse und Knusperhaube	28 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.