

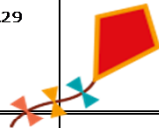







Speiseplan vom 27.11. bis 01.12.2017

Stadtschule Bad Oldesloe

		Menü 1	Zusatzstoffe/ Allergene	Menü 2	Zusatzstoffe/ Allergene	Dessert
MONTAG		Kartoffelröstis mit Maisgemüse und Schnittlauch-Quarkdip	26	Gemüsepfanne mit Reisnudeln und Schnittlauch-Quarkdip	20 26	Mini Donut 20,23
DIENSTAG		Hamburger (Rind) "Do it Yourself" mit Kartoffelspalten und Salat	20 2,5,9,26,29	 Veggieburger "Do it Yourself" mit Kartoffelspalten und Salat		Frisches Obst
MITTWOCH		Schmetterlingsnudeln mit Tomaten-oder Käsesauce Gemügesticks	20,23 2,20,26	Paprikacremesuppe mit Laugenbrötchen	20,26 20,26	Mandarinenquark 26
DONNERSTAG		Schlemmerfilet a la`Bordelaise mit Kartoffelpüree und Möhren-Apfelrohkost	20,21,29 26	Broccolicremesuppe mit Roggenbrötchen	20,26 20(W,R)	Frisches Obst
FREITAG		Hühner-Reiseintopf mit frischem Suppengemüse und Kürbiskernbrot	28 20(W,R,G)	Kartoffel-Gemüsecremesuppe mit Knäckebrötchen	20,26 20(W,R),26	Naturjoghurt mit Knuspermüsli 26,27

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.