

SPEISEPLAN

Stadtschule Bad Oldesloe



KW 03	12.01.26	13.01.26	14.01.26	15.01.26	16.01.26
Gericht 1 vegetarisch	Falafel Taler ^{J,K,F} mit Kartoffelspalten, Buttergemüse ^G und Remoulade ^{C,J}	Tomatencreme- suppe ^G mit geschnittenen Maultaschen dazu Mehrkorn Baguette ^{A1,A3}	Rührei ^C mit Spinat und Petersilienkartoffeln	Frikassee ^{G,A1} Erbsen, Möhren und frische Champignons ^G dazu Parboiled Reis	Nudeln ^{A1} mit frischer Brokkoli Soße dazu Parmesan ^G
Gericht 2 Fisch / Fleisch	Kutterfrikadelle (Seelachs ^{A1,D}) mit Kartoffelspalten, Buttergemüse ^G und Remoulade ^{C,J}	Tomatencreme- suppe ^G mit Vollkornreis		Hühnerfrikassee ^{G,A1} Hähnchenbrust mit Erbsen, Möhren und frischen Champignons dazu Parboiled Reis	Nudeln ^{A1} mit frischer Blumenkohl Soße dazu Parmesan ^G
Zusatz- angebot	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst	Vanille Pudding ^G	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst	Bunte Salatmischung mit Dressing & Obst
Alle Zutaten sind BIO und stehen unter der Kontrolle von DE-ÖKO-034 mit Ausnahme von: Kutterfrikadelle, Kartoffelspalten, Remoulade und Baguette Alle Fischprodukte sind aus zertifizierter nachhaltiger Fischerei (MSC) Änderungen vorbehalten					

A1 = Weizen
G = Milchprodukte

A2 = Hafer
J = Senf

A3 = Roggen
E = Erdnüsse

H1 = Mandel
K = Sesamsamen

H2 = Cashewkerne
C = Eier

H3 = Pinienkerne
F = Soja

D = Fisch
I = Sellerie

Wir wünschen guten Appetit!

GESUNDE SCHULVERPFLEGUNG