



Speiseplan 01

Gemeinschaftsschule Lauenburgische Seen
von Montag 20.01. bis Freitag den 24.01.2025 / 04. KW

... miteinander

	Essen 1	Essen 2	Essen 3	
Montag			gedünsteter Kabeljau ^(e) mit Schnittlauchsoße, Zuckerschoten und Salzkartoffeln 	
Dienstag			Linsenbolognese ^(a,a1) mit Karottenwürfel, Vollkornnudeln ^(a,a1) , gemischter Salat ^(Eisbergsalat, Gurke, Tomate) mit Joghurdressing ^(b,b1) und Hartkäse ^(2b,b1,d) 	
Mittwoch	 Eier ^(d) in Senfsoße ^(j) mit Kartoffeln und roter Beete ⁽⁹⁾			
Donnerstag	Leberkäse ^(2,3,8) mit Blumenkohl, brauner Soße und Salzkartoffeln 			
Freitag	Schweineschnitzel ^(a,a1)  mit Salzkartoffeln und Paprikasoße			

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoff, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärker, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst
8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln, 10 = enthält Phenylalaninquelle, 11 = chininhaltig



LEBENSILFEWERK

Kreis Herzogtum Lauenburg



Allergene: a=glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Kamut, a4=Roggen, a5=Gerste a6=Hafer a7= Hybridstämme, b=Milch und-erzeugnisse b1=Laktose, c=Krebstiere
d=Eier und-erzeugnisse, e= Fisch und-erzeugnisse, f=Erdnüsse, g=Soja, h=Schalenfrüchte, h1=Mandeln, h2=Haselnüsse, h3= Walnüsse, h4=Cashewnüsse, h5=Pecanüsse
h6=Paranüsse, h7=Pistazien, h8= Macadamia oder Queenslandnüsse, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxyd, m=Lupiene, n=Weichtiere