









Speiseplan 04

Gemeinschaftsschule Lauenburgische Seen
von Montag 10.02. bis Freitag den 14.02.2025 / 07. KW

... miteinander

	Essen 1	Essen 2	Essen 3	
Montag	Hähnchennuggets ^(3,a,a1) mit Nudeln ^(a,a1) und Tomatensoße			
Dienstag	Wurstgulasch ^(1,2,3,8,a,a1,a5,g,i) mit Paprika, Nudeln ^(a,a1) 			
Mittwoch	Hähnchengeschnetzeltes mit Früchten in Currysoße dazu Reis			
Donnerstag	Makkaroni ^(a,a1) in Basilikum-Bechamelsoße ^(b,b1) und Hähnchenbrust			
Freitag			Milchreis ^(b,b1) mit Kirschen Gurkenscheiben	

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



Kreis Herzogtum Lauenburg

Allergene: a=glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Kanut, a4=Roggen, a5=Gerste a6=Hafer a7= Hybritstämme, 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=Pistatien, h8= Macadamia oder Queenslandnüsse, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxyd, m=Lupiene, n=Weichtiere