



Speiseplan 06

Gemeinschaftsschule Lauenburgische Seen
 von Montag 24.02. bis Freitag den 28.02.2025 / 9. KW

... miteinander

	Essen 1	Essen 2	Essen 3	
Montag	Hähnchenbrust gebraten mit Pfannengemüse (Karotten, Erbsen, Mais, Bohnen, Paprika) und Kroketten (b,b1)			
Dienstag	Geschnetzeltes mit Paprikastreifen, Erbsen und Vollkornreis			
Mittwoch	Spaghetti (a,a1) Carbonara mit Sahnesoße (b,b1,) und Speckwürfel(2,3,8)			
Donnerstag	Rinderfrikadelle (a,a1,d) mit Buttermais und Wedges (a,a1)			
Freitag	Eier(d) in Senfsoße (j) mit Kartoffeln und roter Beete(9)			

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