







Speiseplan 03

OGS Gemeinschaftsschule Lauenburgische Seen
von Montag 31.03. bis Freitag den 04.04.2025 / 14. KW

... miteinander

	Essen 1	Essen 2	Essen 3	
Montag			panierte Fischstäbchen ^(a,a1,e) (Seelachsfilet) mit Erbsen und Möhren in heller Soße und  Kartoffeln	
Dienstag	 Spaghetti ^(a,a1) Bolognese , Karottenwürfel			
Mittwoch	Schweineschnitzel Cordon bleu ^(2,3,a,a1,b,b1,d) mit  Kohlrabigemüse und Kartoffelgratin ^(b,b1)			
Donnerstag	Paprika- Putengulasch mit Reis			
Freitag	 Kartoffelpuffer ^(a,a1,d) mit Apfelmus ⁽³⁾			

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=Pistazien, h8= Macadamia oder Queenslandnüsse, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxyd, m=Lupine, n=Weichtiere