



Wir
machen
Zukunft.

... miteinander

Speiseplan 06

OGS Gemeinschaftsschule Lauenburgische Seen
von Montag 16.06. bis Freitag den 20.06.2025 / 25. KW

	Essen 1		Essen 2	Dessert
Montag	Hähnchenbrust gebraten mit Pfannengemüse (Karotten, Erbsen, Mais, Bohnen, Paprika) und Kroketten (b,b1)			
Dienstag	Kalbsblankett mit Spargel und Erbsen in heller Soße, Vollkornreis			
Mittwoch	Spaghetti (a,a1) Carbonara mit Sahnesoße (b,b1) und Speckwürfel (2,3,8) 		 	
Donnerstag	Rinderfrikadelle (a,a1,d) mit Kartoffelsalat (a,a1,d,i) 			
Freitag			Putenschnitzel, natur, mit Schupfnudel (a,a1,b,b1,d)-Gemüsepfanne (Erbsen, Mais, Karotten, Bohnen, Paprika, Zucchini)	

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

