



Wir
machen
Zukunft.

... miteinander

Speiseplan 08

OGS Gemeinschaftsschule Lauenburgische Seen
von Montag 30.06. bis Freitag den 04.07.2025 / 27. KW

	Essen 1		Essen 2	
Montag			 Wildlachs ^(e) gedämpft, mit Schnittlauchsoße, Salzkartoffeln und Gurkensalat	
Dienstag	Kartoffelbrei ^(b,b1) mit Rindfleischbällchen ^(a,a1,d) und brauner Soße 			
Mittwoch	Hähnchenschnitzel ^(a,a1,b,b1) "Piccata" in Parmesanpanade mit Nudeln ^(a,a1) und Tomatensoße			
Donnerstag	Käsespätzle ^(1,a,a1,d,b,b1) mit Röstzwiebeln ^(a,a1)			
Freitag	OGS geschlossen wegen einer Fortbildung 			

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