












Wir machen Zukunft.

... miteinander

Speiseplan 05

Grundschule St. Georgsberg

von Montag 06.02. bis Freitag den 10.02.2023 / 6. KW

	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert
Montag	 Schweineschnitzel (a,a1) mit Erbsen und Möhren in weißer Soße (a,a1,a5,b,b1), Kartoffelecken(a,a1)		
Dienstag			 Vollkornspaghetti (a,a1) mit Tomatensoße (vegan) bunter Salat (Eisberg, Tomate, Gurke, Paprika mit Joghurdressing (b,b1))
Mittwoch			Erbseneintopf mit Geflügelwürstchen(2,3,8) und Vollkornbrötchen (a,a1,a4,a5,a6,b,b1,g,k) (auch vegetarisch)
Donnerstag	Nudeln (a,a1) mit Tomatensoße und Hackfleischbällchen (a,a1,d)  		
Freitag			 Rührei (d) mit Spinat (b,b1) und Kartoffelpüree (b,b1)

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



Die grün hinterlegten Angebote/ Komponenten entsprechen den "DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie den "DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



Allergene: a=glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Korn, a4=Roggen, a5=Gerste a6=Hafer a7= Hybristämme, 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