Wir machen Zukunft. … miteinander

Speiseplan 04

OGS Sommerferienbetreuung

von Montag 28.07. bis Freitag den 01.08.2025 / 31. KW

	Essen 1		Essen 2	
Montag	Hähnchennuggets(3,a,a1) mit Nudeln(a,a1) und Tomatensoße			
Dienstag	Geflügelwürstchengulasch Pute und Hähnchen(2,8,a,a1,a5,g,j) mit Paprika, Nudeln (a,a1)			
Mittwoch	Hähnchengeschnetzeltes mit Früchten in Currysoße dazu Reis			
Donnerstag	Makkaroni (a,a1) in Basilikum-Bechamelsoße (b,b1) und Hähnchenbrust			
Freitag			Milchreis (b,b1) mit Kirschen Gurkenscheiben	

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

LEBENSHILFEWERK Kreis Herzogtum Lauenburg

Lauenburgische Gelehrtenschule Ratzeburg

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