



Speiseplan 05

OGS Sommerferienbetreuung

von Montag 04.08. bis Freitag den 08.08.2025 / 32. KW

... miteinander

	Essen 1		Essen 2	
Montag	Hähnchenschnitzel (a,a1) mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, Salzkartoffeln 	 		
Dienstag	Hähnchenkeulensteak mit Schnippelbohnen in Rahm und Rosmarinkartoffeln			
Mittwoch	Geflügelbratwurst (Truthahn, Hähnchen) mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren), Soße und Salzkartoffeln			
Donnerstag	Nudeln (a,a1) mit Tomatensoße und Rindfleischbällchen (a,a1,d) 			
Freitag	Pfannkuchen (a,a1,b,b1,d) mit Apfelkompott(3), Zimt und Zucker			

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



LEBENSILFEWERK

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

