



Speiseplan 05

Osterferienbetreuung

von Montag 30.03. bis Freitag den 03.04.2026 / 14. KW

	Essen 1		Essen 2	
Montag	Hähnchenschnitzel ^(a,a1) mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, Salzkartoffeln 			
Dienstag	Geflügelwürstchengulasch ^{Pute und Hähnchen(2,8,a,a1,a5,g,j)} mit Paprika, Nudeln ^(a,a1)			
Mittwoch	Geflügelfrikadelle ^(a,a1) (Truthahn, Hähnchen) mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren), Soße und Salzkartoffeln 			
Donnerstag	Nudeln ^(a,a1) mit Tomatensoße und Rindfleischbällchen ^(a,a1,d) 			
Freitag	Feiertag	Feiertag	Feiertag	

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsmittel, 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=Korn, a4=Roggen, a5=Gerste a6=Hafer a7= Hybridstämme, 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

