Wir machen Zukunft.
… miteinander

Speiseplan 01

OGS Gemeinschaftsschule Lauenburgische Seen

von Montag 12.05. bis Freitag den 16.05.2025 / 20. KW

	Essen 1	Essen 2	Essen 3	
Montag		vegetarisches Gyrosgeschnetzeltes(a,a1,a6,b,b1) mit Paprikastreifen und Reis		
Dienstag	Ofen- Gnocchi(d) mit Tomaten, Mozzarella(b,b1) überbacken und Ruccula, Hähnchenbrust			
Mittwoch	Königsberger Klopse(d) mit Kapernsoße, Salzkartoffeln und Rote Beete(9)			
Donnerstag	Geflügel- Fleischkäse (Pute & Hähnchen 2,3,8) mit Blumenkohl, brauner Soße und Salzkartoffeln			
Freitag	Schweineschnitzel (a,a1) mit Salzkartoffeln und Paprikasoße			

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