









Wir
machen
Zukunft.

... miteinander

Speiseplan 06

OGS Grundschule St. Georgsberg

von Montag 09.02. bis Freitag den 13.02.2026 / 7. KW

	Essen 1		Essen 2	
Montag	Hähnchenbrust gebraten mit Mais, weißer Soße und Kroketten (b,b1)			
Dienstag	Kalbsblankett mit Spargel und Erbsen in heller Soße, Vollkornreis			
Mittwoch	Spaghetti (a,a1) Carbonara mit Sahnesoße (b,b1,) und Speckwürfel(2,3,8) 			
Donnerstag			Seelachsfilet (a,a1,e) gebraten mit Kräutersoße, Salzkartoffen und Gurkensalat 	
Freitag	Eier(d) in Senfsoße (j) mit Kartoffeln und roter Beete(9)			

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=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=Pistazien, h8= Macadamia oder Queenslandnüsse, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxyd, m=Lupiene, n=Weichtiere



