
















... miteinander

Speiseplan

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg

von Montag 29.01. bis Freitag den 02.02.2018 / 5. KW

	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert 	Dessert
Montag		beweglicher Ferientag		
Dienstag	Wurstgulasch mit Paprika und Champignons, Nudeln 	Karotten ⁽³⁾ - Ingwersuppe mit Geflügelwürstchen ^(2,3,8) und Brötchen 	 Chili sin carne ⁽³⁾ (vegetarisches Chili mit Grünkern, Paprika, Mais und Kidney Bohnen) mit Vollkornnudeln	 Fruchtquark Rhabarber -Erdbeer
Mittwoch	Schweinenackensteak mit gebratenen Champignons und Wedges 	Tomaten- Mozzarellapizza 	gebackene Fischfrikadelle mit Vollkornnudelsalat, bunte Blattsalate 	 Obst
Donnerstag	Nudelsuppe mit Rindfleischwürfel, Eierstich, Gemüsestreifen ^(Karotten, Porree, Sellerie) und Brötchen 	Rahmwirsing mit Frikadelle und Salzkartoffeln 	 Gemüsebratling mit Pfannengemüse (Karotten, Erbsen, Mais, Bohnen, Paprika) und Reis	 Vanillepudding ⁽¹⁾ mit Schokoladensoße
Freitag				

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



Eine Menülinie unserer Mittagsverpflegung hat eine **DGE-Zertifizierung** erhalten und wurde mit diesem Logo ausgezeichnet. Basis der Zertifizierung ist der „DGE-Qualitätsstandard für die Schulverpflegung“ Ernährung e. V. Die Einhaltung der Kriterien wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) überprüft.



