

















Wir machen Zukunft.

... miteinander

Speiseplan

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg

von Montag 11.06. bis Freitag den 15.06.2018 / 24. KW

	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert	Dessert
Montag	Hähnchenbrust mit Ananas und Käse überbacken, dazu Currysoße und Reis	Käsenuggets mit Rahmbrokkoli und Kartoffeln 	 Seelachs gebraten auf Gemüsestreifen (Karotten, Porree, Sellerie), Senfsoße und Kartoffeln	 Obst
Dienstag	 Spaghetti Bolognese	Apfelfannkuchen mit Vanillesoße 	Wok- Gemüse (Weißkohl, Bambus, Porree, Paprika, Zuckerschoten, Zwiebeln) mit Asiasoße und Naturreis 	 Brombeeryoghurt
Mittwoch	Schweineschnitzel Cordon bleu ⁽²⁾ mit Kohlrabigemüse und Kartoffelgratin 	Spargelcremesuppe mit Brötchen 	Hokifilet gedünstet, Dillsoße Kartoffeln und Gurkensalat 	 Obst
Donnerstag	Hähnchenschnitzel mit Gemüsesoße (Karotten, Porree, Sellerie) und Reis	Blumenkohl- Käsemedaillon mit Salzkartoffeln und holländischer Soße ⁽³⁾ 	gefüllte Paprikaschote mit Bratensoße und Saizkartoffeln, Eisbergsalat mit Joghurdressing 	 Grießpudding
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.



