


















... miteinander

Speiseplan

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg

von Montag 25.06. bis Freitag den 29.06.2018 / 26. KW

	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert	Dessert
Montag	Hähnchenbrust auf Bandnudeln mit Käserahmsoße ⁽³⁾	Cannelloni Ricotta Spinaci gefüllt mit Ricotta und Spinat mit Tomaten- Käsesoße überbacken 	Fischroulade(Seelachs) gefüllt mit Brokkoli und Käse, Brokkoli in heller Soße und Reis 	 Obst
Dienstag	 Schweineschnitzel mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, Salzkartoffeln	 Germknödel mit Kirschfüllung, Vanillesoße	 Rindfleischstreifen mit Champignons und Zwiebeln in Rahmsoße, Bohnen und Reis	 Bananenquark
Mittwoch	Hähnchenschnitzel "Piccata" in Parmesanpanade mit Nudeln und Tomatensoße	Bratwurst mit Sauerkraut ^(2,3,8) brauner Soße und Salzkartoffeln 	 Vollkornspaghetti mit Tomatensoße (vegan) bunter Salat (Eisberg, Tomate, Gurke, Paprika mit Joghurtdressing)	 Obst
Donnerstag	Nudeln mit Tomatensoße und 6 Hackfleischbällchen  	Tomatencremesuppe mit Mini Mozzarellaperlen und Pesto ^(2,3) 	Schollenfilet gebraten, Petersiliensoße, Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit Joghurtdressing 	 Himbeerjoghurt
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.