








# Speiseplan 05

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg  
 von Montag 01.07. bis Freitag den 05.07.2024 / 27. KW

	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert	Dessert
Montag	mündliches Abitur	mündliches Abitur	mündliches Abitur	
Dienstag	mündliches Abitur	mündliches Abitur	mündliches Abitur	
Mittwoch	Geflügelbratwurst mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren), Soße und Salzkartoffeln		 Chili sin carne -vegan- mit roten Linsen, Paprika, Mais und Kidney Bohnen) mit Vollkornreis	 Obst
Donnerstag	Nudeln <sup>(a,a1)</sup> mit Tomatensoße und Hackfleischbällchen <sup>(a,a1,d)</sup>	 Nudeln <sup>(a,a1)</sup> mit Tomatensoße und Falafelbällchen <sup>(a,a1,i)</sup>	 paniertes Schollenfilet <sup>(a,a1,e)</sup> gebraten, Petersiliensoße <sup>(a,a1,a5,b,b1)</sup> , Salzkartoffeln, Eisbergsalat mit Joghurtdressing <sup>(b,b1)</sup>	 Himbeerjoghurt <sup>(b,b1)</sup>
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



Die grün hinterlegten Angebote/ Komponenten entsprechen den "DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Kitas" sowie den "DGE- Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als eine Menülinie zertifiziert.



**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