



Speiseplan 02

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg
 von Montag 30.09. bis Freitag den 04.10.2024 / 40. KW

	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert	Dessert
Montag	Currywurst ^(2,3,8) mit Currysoße ⁽⁹⁾ und Kartoffelecken ^(a,a1)	vegane Currywurst ^(g) mit Currysoße ⁽⁹⁾ Kartoffelecken ^(a,a1)	Wildlachs ^(e) gedämpft, mit Schnittlauchsoße, Salzkartoffeln und Gurkensalat	Obst
Dienstag	Hirtenrolle ^(a,a1,b,b1,d,g) , mit Frischkäse gefülltes Hacksteak mit griechischem Nudelsalat ^(a,a1) und Tzaziki ^(b,b1)		Karotten- Vollkornrösti ^(a,a1,a2,a4,a6,b,b1,d) mit Erbsen, Quinoa und Frischkäsesoße ^(b,b1)	Erdbeeryoghurt ^(b,b1)
Mittwoch	mediterrane Hähnchenbrust auf Tomatensugo mit Oliven und Feta ^(b,b1) dazu Reis		Kartoffelsuppe ⁽ⁱ⁾ mit Geflügelwürstchen ^(2,3,8) und Vollkornbrötchen ^(a,a1,a4,a5,a6,b,b1,g,k) , Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^(b,b1) (auch vegetarisch)	Obst
Donnerstag		Tag der Deutschen Einheit		
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=Korn, a4=Roggen, a5=Gerste a6=Hafer a7= Hybridstämme, 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