



Speiseplan 04

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg
 von Montag 07.04. bis Freitag den 11.04.2025 / 15. KW

	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert	Dessert
Montag	Hähnchennuggets ^(3,a,a1) mit Nudeln ^(a,a1) und Tomatensoße	Soja- Nuggets -Vegan- ^(a,a6,g) mit Nudeln ^(a,a1) und Tomatensoße	Fischroulade ^(a,a1,b,b1,e) (Seelachs) gefüllt mit Gemüse ^(Blumenkohl, Brokkoli, Möhren) , Brokkoli in heller Soße und Vollkornreis	Obst
Dienstag	Wurstgulasch ^(1,2,3,8,a,a1,a5,g,i) mit Paprika, Nudeln ^(a,a1)		Kartoffel- Gemüseauflauf ^(b,b1) ^(Erbsen und Möhren) mit Käse ^(b,b1) überbacken, Linsensoße, Eisbergsalat mit Joghurtdressing ^(b,b1)	Fruchtquark Rhabarber -Erdbeer ^(b,b1)
Mittwoch	Hähnchengeschnetzeltes mit Früchten in Currysoße dazu Reis		Tomatensuppe mit Zucchiniwürfel und Vollkornbrötchen ^(a,a1,a4,a5,a6,b,b1,g,k)	Obst
Donnerstag		letzter Schultag vor den Osterferien -kein Mittagessen-		
Freitag		Osterferien		

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

