



Speiseplan 05

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg
von Montag 29.09. bis Freitag den 03.10.2025 / 40. KW

	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert	Dessert
Montag	Hähnchenschnitzel ^(a,a1) mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, Salzkartoffeln	vegetarisches Schnitzel ^(a,a1,a6,b,b1) mit Erbsen und Möhren in weißer Soße, Salzkartoffeln	gedämpftes Seelachsfilet ^(e) mit Erbsen, Vollkornreis und heller Soße 	Obst 
Dienstag	Hähnchenkeulensteak mit Schnippelbohnen in Rahm und Rosmarinkartoffeln		Kartoffelgulasch mit buntem Karottengemüse 	Mangoquark ^(b,b1) 
Mittwoch	Geflügelbratwurst ^(Truthahn, Hähnchen) mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren), Soße und Salzkartoffeln		Rote Linsen- Kokos-Suppe mit Vollkornbrötchen ^(a,a1,a4,a5,a6,b,b1,g,k) Karottenrohkost -vegan- 	Obst 
Donnerstag	SE- Tag	SE- Tag	SE- Tag	
Freitag	Feiertag	Feiertag	Feiertag	

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= Hybristämme, 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=Lupine, n=Weichtiere