Speiseplan 05

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg

von Montag 24.11. bis Freitag den 28.11.2025 / 48. KW

miteinander	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	Nudeln (a,a1) mit Tomatensoße und Rindfleischbällchen (a,a1,d)	Nudeln _(a,a1) mit Tomatensoße und Falafelbällchen _(a,a1,i)	Hokifilet _(a,a1,e) gebraten mit Senfsoße _(j) , Salzkartoffeln und bunter Salat _(Tomate, Gurke, Paprika, Eisbergsalat) Joghurtdressing _(b,b1)	Himbeerjoghurt (b,b1)
Freitag Zusatzstoffe:	1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungssto			

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