








Speiseplan 01

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg
von Montag 05.01. bis Freitag den 09.01.2026 / 02. KW

	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert	Dessert
Montag				
Dienstag				
Mittwoch	Geflügel- Fleischkäse ^(Pute & Hähnchen 2,3,8) mit Blumenkohl, brauner Soße und Salzkartoffeln		 Gemüsepüreesuppe ⁽ⁱ⁾ (Karotten, Sellerie, Porree,) mit Vollkornbrötchen ^(a,a1,a4,a5,a6,b,b1,g,k)	 Obst
Donnerstag	 Käse- Ravioli ^(a,a1,b,b1,d) mit Kräuter- Käsesoße ^(b,b1)		 Seehecht ^(a,a1,e) gebraten mit Naturreis, Petersiliensoße und Tomatensalat	 Fruchtquark Sauerkirsche ^(b,b1)
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=Lupine, n=Weichtiere