











# Speiseplan 07

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg  
von Montag 16.02. bis Freitag den 20.02.2026 / 8. KW

	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert	Dessert
<b>Montag</b>	 Rinderfrikadelle <sub>(a,a1,d)</sub> mit Blumenkohl, holländischer <sub>(b,b1,d,i)</sub> Soße und Kroketten <sub>(b,b1)</sub>	vegetarische Frikadelle <sub>(a,a1,d)</sub> mit Blumenkohl, holländischer <sub>(b,b1,d,i)</sub> Soße und Kroketten <sub>(b,b1)</sub> 	mediterranes Seelachsfilet <sub>(e)</sub> gebacken auf Vollkornnudel <sub>(a,a1)</sub> - Gemüsepfanne (Tomaten, Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Paprika) Italienische Kräutersoße	 Obst
<b>Dienstag</b>	Cannelloni Ricotta Spinaci <sub>(a,a1,b,b1,d)</sub> gefüllt mit Ricotta und Spinat, Tomatensoße und Käse <sub>(b)</sub> überbacken 		 Rindfleischstreifen mit Kichererbsen und Zwiebeln in brauner Soße, Naturreis und buntem Salat (Eisberg, Gurke, Tomate, Paprika) Joghurtdressing <sub>(b,b1)</sub>	 Vanillequark
<b>Mittwoch</b>	Geflügelhackbällchen <sub>(a,a1)</sub> mit Gefügelsoße, Erbsen und Salzkartoffeln		Blumenkohlsuppe <sub>(b,b1)</sub> mit Vollkornbrötchen <sub>(a,a1,a4,a5,a6,b,b1,g,k)</sub> 	 Obst
<b>Donnerstag</b>	Tortellini Tricolore <sub>(a,a1,b,b1,d)</sub> mit Tomatensoße 		paniertes Schollenfilet <sub>(a,a1,e)</sub> gebraten, Petersiliensoße, Salzkartoffeln, Tomatensalat	 Erdbeerpudding <sub>(b,b1)</sub>
<b>Freitag</b>				

**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



LEBENSHILFEWERK

Kreis Herzogtum  
Lauenburg

**Allergene:**



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.



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