

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



LEBENSHILFEWERK  
Kreis Herzogtum  
Lauenburg



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=Kanut, a4=Roggen, a5=Gerste a6=Hafer a7= Hybristämme, b=Milch und-erzeugnisse b1=Laktose, c=Krebstiere

**Allergene:** 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