

Speiseplan 04

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg

von Montag 23.03. bis Freitag den 27.03.2026 / 13. KW

... miteinander	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert	Dessert
Montag	Hähnchennuggets _(3,a,a1) mit Nudeln _(a,a1) und Tomatensoße	vegane Nuggets _(a,a1) mit Nudeln _(a,a1) und Tomatensoße	Seelachsfilet gedünstet mit Brokkoli in heller Soße und Vollkornreis	Obst
Dienstag	Hähnchenkeulensteak mit Schnippelbohnen in Rahm und Rosmarinkartoffeln		Kartoffel- Gemüseauflauf _(b,b1) (Erbsen und Möhren) mit Käse _(b,b1) überbacken, Linsensoße, Eisbergsalat mit Joghurtdressing _(b,b1)	Fruchtquark Rhabarber -Erdbeer (b,b1)
Mittwoch	letzter Schultag vor den Osterferien -kein Mittagessen-	letzter Schultag vor den Osterferien -kein Mittagessen-	letzter Schultag vor den Osterferien -kein Mittagessen-	
Donnerstag		Ferien		
Freitag		Ferien		
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