





# Speiseplan 03

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg  
 von Montag 11.05. bis Freitag den 15.05.2026 / 20. KW

... miteinander

	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert	Dessert
<b>Montag</b>	Hähnchenbrust auf Bandnudeln (a,a1,d) mit Käserahmsoße (1, b,b1)	Gemüse- Frikadelle(a,a1,d) auf Bandnudeln (a,a1,d) mit Käserahmsoße (1, b,b1)	panierte Fischstäbchen (a,a1,e) (Seelachsfilet) mit Erbsen und Möhren in heller Soße und Kartoffeln	Obst
<b>Dienstag</b>	 Spaghetti (a,a1) Bolognese , Karottenwürfel		 Vollkornreis- Gemüsepfanne (Erbsen und Möhren) mit roten und weißen Bohnen, Balsamico-Tomatensoße und buntem Salat(Paprika,Gurke, Eisberg) Joghurtdressing (b,b1)	Brombeerjoghurt (b,b1)
<b>Mittwoch</b>	beweglicher Ferientag	beweglicher Ferientag	beweglicher Ferientag	
<b>Donnerstag</b>	Feiertag	Feiertag	Feiertag	
<b>Freitag</b>	Ferientag	Ferientag	Ferientag	

**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