Wir machen Zukunft. … miteinander

Speiseplan 05

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg

von Montag 25.05. bis Freitag den 29.05.2026 / 22. KW

	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert	Dessert
Montag	Feiertag	Feiertag	Feiertag	
Dienstag	beweglicher Ferientag		beweglicher Ferientag	
Mittwoch	SE Tag		SE Tag	
Donnerstag	Nudeln (a,a1) mit Tomatensoße und Rindfleischbällchen (a,a1,d)	Nudeln (a,a1) mit Tomatensoße und Gemüsebällchen (a,a1,i)	Hokifilet(a,a1,e) gebraten mit Senfsoße(j), Salzkartoffeln und bunter Salat (Tomate, Gurke, Paprika, Eisbergsalat) Joghurtdressing (b,b1)	Himbeerjoghurt (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

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.

Lauenburgische Gelehrtenschule Ratzeburg

Allergene: a=glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Kanut, a4=Roggen, a5=Gerste a6=Hafer a7= Hybritstämme, 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=Pistatien, h8= Macadamia oder Queenslandnüsse, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxyd, m=Lupiene, n=Weichtiere