

Speiseplan 08

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg

von Montag 15.06. bis Freitag den 19.06.2026 / 25. KW

	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert	Dessert
... miteinander				
Montag	Hähnchen "Dinos" ^(a,a1,a5) mit pikanter Paprikasoße ⁽⁹⁾ und Spätzle ^(a,a1,d)	Gemüsebratling ^(a,a1,i) mit Gnocchi- Gemüsepfanne ^(d) und Kräuter Dipp ^(b,b1)	Wildlachs ^(e) gedämpft, mit Schnittlauchsoße, Salzkartoffeln und Karottensalat	Obst
Dienstag	Kartoffelbrei ^(b,b1) mit Rindfleischbällchen ^(a,a1,d) und brauner Soße		Vollkornspaghetti ^(a,a1) mit Tomatensoße (vegan) bunter Salat (Eisberg, Tomate, Gurke, Paprika mit Joghurtdressing ^(b,b1))	Fruchtquark Pflaume ^(b,b1)
Mittwoch	Hähnchenschnitzel ^(a,a1,b,b1) "Piccata" in Parmesanpanade mit Nudeln ^(a,a1) und Tomatensoße		Spargelcremesuppe ^(b,b1) mit Vollkornbrötchen ^(a,a1,a4,a5,a6)	Obst
Donnerstag	Käsespätzle ^(1,a,a1,d,b,b1) mit Röstzwiebeln ^(a,a1)		Seelachsfilet ^(a,a1,e) gebraten auf Linsen-Sellerie- Möhrenragout mit Vollkornreis	Grießpudding ^(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

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