

Speiseplan 02

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg

von Montag 24.08. bis Freitag den 28.08.2026 / 35. KW

	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert	Dessert
Montag	Currywurst ^(2,3,8) mit Currysoße ⁽⁹⁾ und Kartoffelsalat ^(2, a,a1,d,j) 	vegetarische Currywurst ^(g) mit Currysoße ⁽⁹⁾ Kartoffelsalat ^(2,a,a1,d,j) 	Seelachsfilet in Eihülle ^(a,a1,d,e) gebraten, Tomatensoße und Vollkorn-Gemüsereis (Karotten, Porree, Sellerie) 	Obst
Dienstag	Bifteki ^(b,b1,d) , mit Frischkäse gefülltes Rinderhacksteak, Tomatenreis und Tzaziki ^(b,b1) 		Vollkornnudeln ^(a,a1) mit Spinat- Käsesoße ^(1, b,b1) gemischter Salat (Eisberg, Gurke, Tomate mit Joghurtdressing ^(b,b1) 	Erdbeerjoghurt ^(b,b1)
Mittwoch	mediterrane Hähnchenbrust auf Tomatensugo mit Oliven und Feta ^(b,b1) dazu Reis		Erbseneintopf mit Geflügelwürstchen ^(2,3,8) und Vollkornbrötchen ^(a,a1,a4,a5,a6) (auch vegetarisch) 	Obst
Donnerstag	Ravioli ^(a,a1) "Carne" mit Hackfleischfüllung und Tomatensoße 	vegane Ravioli ^(a,a1) mit Tomatensoße 	Wildlachsfilet ^(e) im Ofen gebacken mit heller Soße Kartoffelpüree ^(b,b1) , dazu Karottensalat	Milchreis ^(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

Allergene:

a=glutenhaltiges Getreide, a1=Weizen, a2=Dinkel, a3=Korn, a4=Roggen, a5=Gerste a6=Hafer a7= Hybristämme, 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=Lupiene, n=Weichtiere



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.