Speiseplan 08

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg

von Montag 30.11. bis Freitag den 04.12.2026 / 49. KW

… miteinander	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert	Dessert
Montag	Hähnchen "Dinos"(a,a1,a5) mit pikanter Paprikasoße(9) und Spätzle(a,a1,d)	Gemüsebratling (a,a1,i) mit pikanter Paprikasoße(9) und Spätzle(a,a1,d)	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		Kartoffelsuppe (i) mit Geflügelwürstchen (2,3,8) Vollkornbrötchen (a,a1,a4,a5,a6) (auch vegetarisch)	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=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