Speiseplan 01

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg

von Montag 07.12.bis Freitag den 11.12.2026 / 50. KW

… miteinander	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert	Dessert
Montag	Putengyrosgeschnetzeltes mit Paprikasstreifen und Reis	vegetarisches Gyrosgeschnetzeltes(a,a1,a6,b,b1) mit Paprikastreifen und Reis	gedünsteter Seelachs(e) mit Schnittlauchsoße, Zuckerschoten und Salzkartoffeln	Obst
Dienstag	Grünkohl(J) mit Kohlwurst(1,2,8) und Röstkartoffeln		Linsenbolognese (a,a1) mit Karottenwürfel, Vollkornnudeln, gemischter Salat (Eisbergsalat, Gurke, Tomate) mit Joghurtdressing(b,b1) und Hartkäse(2b,b1,d)	Heidelbeerjoghurt (b,b1)
Mittwoch	Geflügel- Fleischkäse (Pute & Hähnchen 2,3,8) mit Blumenkohl, brauner Soße und Salzkartoffeln		Gemüsepüreesuppe(i) (Karotten, Sellerie,Porree,) mit Vollkornbrötchen(a,a1,a4,a5,a6)	Obst
Donnerstag	Käse- Ravioli (a,a1,b,b1,d) mit Kräuter- Käsesoße (b,b1)		Zwergwelsfilet (a,a1,e) gebraten mit Naturreis, Petersiliensoße und Tomatensalat	Fruchtquark Sauerkirsche (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