









Wir machen Zukunft.

... miteinander

# Speiseplan 04

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg  
von Montag 30.01. bis Freitag den 03.02.2023 / 5. KW

	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert
Montag		beweglicher Ferientag	
Dienstag		beweglicher Ferientag	
Mittwoch			 Chili sin carne -vegan- mit Grünkern, Paprika, Mais und Kidney Bohnen) mit Vollkornreis
Donnerstag		 Makkaroni (a,a1) in Basilikum- Bechamelsoße (a,a1,a5,b,b1) und vegetarischem Steak(a,a1,a6,b,b1,d)	
Freitag			Nudelaufauf mit Erbsen und Käse überbacken (a,a1,b,b1,d) ,  Tomatensoße

**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



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.



**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=Lupiene, n=Weichtiere



