






OGS St. Georgsberg Speiseplan 05

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg
von Montag 06.05. bis Freitag den 10.05.2024 / 19. KW

... miteinander

	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert	
Montag	Schweineschnitzel (a,a1) mit Erbsen und Möhren in weißer Soße (a,a1,a5,b,b1), Salzkartoffeln			
Dienstag			Vollkornspaghetti (a,a1) mit Tomatensoße (vegan) bunter Salat (Eisberg, Tomate, Gurke, Paprika mit Joghurtdressing (b,b1))	
Mittwoch	Geflügelbratwurst mit Kaisergemüse (Blumenkohl, Brokkoli, Möhren), Soße und Salzkartoffeln		 	
Donnerstag	Himmelfahrt	Himmelfahrt	Himmelfahrt	
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

