













Wir machen Zukunft.

... miteinander

Speiseplan 04

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg

von Montag 28.11. bis Freitag den 02.12.2022 / 48. KW

	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert	Dessert
Montag	Hähnchennuggets ^(3,a,a1) mit Wedges ^(a,a1) 			
Dienstag	Wurstgulasch ^(1,2,3,8,a,a1,a5,g,i) mit Paprika und Champignons, Nudeln ^(a,a1)   			
Mittwoch	Schweinenackensteak ^(g) mit gebratenen Champignons und Kroketten ^(b,b1) 	Schweinenackensteak ^(g) mit Buttermais, Kroketten ^(b,b1) und mit Ketchup und Majo 		
Donnerstag	Makkaroni ^(a,a1) in Basilikum-Bechamelsoße ^(a,a1,a5,b,b1) und Hähnchenbrust			
Freitag	Königsberger Klopse ^(d) mit Kapernsoße ^(a,a1,a5,b,b1) , Salzkartoffeln und Rote Beete ^(g) 			

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=Kanut, 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=Pistatien, h8= Macadamia oder Queenslandnüsse, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxyd, m=Lupiene, n=Weichtiere

