






OGS Gemeinschaftsschule Speiseplan 07

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg
von Montag 20.05. bis Freitag den 24.05.2024 / 21. KW

... miteinander

	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert 
Montag	Pfingstmontag	Pfingstmontag	Pfingstmontag
Dienstag			 Rindfleischstreifen mit Champignons und Zwiebeln in brauner Soße (a,a1,a5,g,i) Naturreis und buntem Salat (Eisberg, Gurke, Tomate, Paprika)
Mittwoch	Geflügelhackbällchen (a,a1) mit Gefügelsoße, Erbsen und Salzkartoffeln		
Donnerstag			 Wildlachsfilet (a,a1,e) gebraten mit Kräutersoße (a,a1,a5,b,b1), Salzkartoffeln und Tomatensalat
Freitag			Nudelauflauf 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



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.



Kreis Herzogtum Lauenburg

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=Pistazien, h8= Macadamia oder Queenslandnüsse, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxyd, m=Lupine, n=Weichtiere