







# OGS Gemeinschaftsschule Speiseplan 08

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg  
von Montag 27.05. bis Freitag den 31.05.2024 / 22. KW

	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert 	
... miteinander				
<b>Montag</b>			Fischstäbchen (a,a1,e) (Seelachsfilet) mit Erbsen und Möhren in heller Soße (a,a1,a5,b,b1) und Kartoffeln 	
<b>Dienstag</b>	Käsespätzle(1,a,a1,d,b,b1) mit Röstzwiebeln(a,a1)			
<b>Mittwoch</b>	Hähnchenschnitzel(a,a1,b,b1) "Piccata" in Parmesanpanade mit Nudeln(a,a1) und Tomatensoße			
<b>Donnerstag</b>	Kartoffelbrei (b,b1) mit Fleischbällchen (a,a1,d) und brauner Soße (a,a1,a5,g,i)  			
<b>Freitag</b>			Milchreis mit Kirschen	

**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= 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