



OGS St.Georgsberg Speiseplan 06

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg
von Montag 13.05. bis Freitag den 17.05.2024 / 20. KW

... miteinander

	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert	
Montag	Hähnchenbrust gebraten mit Pfannengemüse (Karotten, Erbsen, Mais, Bohnen, Paprika) und Kroketten (b,b1)			
Dienstag			Vollkornnudeln (a,a1) mit Spinat- Käsesoße (1,a,a1,a5,b,b1) gemischter Salat (Eisberg, Gurke, Tomate mit Joghurdressing (b,b1))	
Mittwoch			Erbseintopf mit Geflügelwürstchen (2,3,8) und Vollkornbrötchen (a,a1,a4,a5,a6,b,b1,g,k) (auch vegetarisch)	
Donnerstag	Rinderfrikadelle (a,a1,d) mit Buttermais und Wedges (a,a1)			
Freitag	Königsberger Klopse (d) mit Kapernsoße (a,a1,a5,b,b1), Salzkartoffeln und Rote Beete (9)			

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=Lupiene, n=Weichtiere

