








OGS St. Georgsberg 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	Cannelloni Ricotta Spinaci <small>(a,a1,b,b1,d)</small> gefüllt mit Ricotta und Spinat, Tomatensoße und Käse <small>(b)</small> überbacken		 	
Mittwoch			Kichererbsentopf ⁽³⁾ mit 'Karotten, Paprika in  Tomatensoße,  Frühlingszwiebeln und Vollkorn Penne Nudeln <small>(a,a1)</small> -vegan-	
Donnerstag	Tortellini Tricolore <small>(a,a1,b,b1,d)</small> mit Tomatensoße			
Freitag	Bauernfrühstück ^(d) mit Gewürzgurke ^(9,i) und Schinkenwürfel ^(2,3,8)  - auch vegetarisch-			

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

