





OGS St.Georgsberg 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				
Montag			Fischstäbchen (a,a1,e) (Seelachsfilet) mit Erbsen und Möhren in heller Soße (a,a1,a5,b,b1) und Kartoffeln	
Dienstag	Käsespätzle(1,a,a1,d,b,b1) mit Röstzwiebeln(a,a1)			
Mittwoch	Hähnchenschnitzel(a,a1,b,b1) "Piccata" in Parmesanpanade mit Nudeln(a,a1) und Tomatensoße			
Donnerstag	 Kartoffelbrei (b,b1) mit Fleischbällchen (a,a1,d) und brauner Soße (a,a1,a5,g,i) 			
Freitag			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

