



# OGS Gemeinschaftsschule Speiseplan 04

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg  
von Montag 29.04. bis Freitag den 03.05.2024 / 18. KW

... miteinander

	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert
<b>Montag</b>	Hähnchennuggets <sup>(3,a,a1)</sup> mit Wedges <sup>(a,a1)</sup>		
<b>Dienstag</b>			Vollkorn-Gemüsebratling <sup>(a,a1,d,i)</sup> mit Karotten- weiße Bohnenragout <sup>(a,a1,a5,b,b1)</sup> , Salzkartoffeln 
<b>Mittwoch</b>	Maifeiertag	Maifeiertag	Maifeiertag
<b>Donnerstag</b>			Seelachsfilet <sup>(a,a1,e)</sup> gebraten mit Kräutersoße <sup>(a,a1,a5,b,b1)</sup> , Salzkartoffeln und Tomatensalat 
<b>Freitag</b>	Tomaten- Mozzarellapizza <sup>(a,a1,b,b1)</sup>		

**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