









OGS St.Georgsberg Speiseplan 03

Mensa der Gelehrtenschule in Ratzeburg
von Montag 22.04. bis Freitag den 26.04.2024 / 17. KW

... miteinander

	Essen 1	Essen 2	Essen 3 DGE-zertifiziert	
Montag	Hähnchenbrust auf Bandnudeln (a,a1,d) mit Käserrahmsoße (1, a,a1,a5,b,b1)			
Dienstag	Spaghetti (a,a1)  Bolognese (a,a1,b,b1,d,g,i,j),  Karottenwürfel			
Mittwoch			tomatiesierte Gemüsepfanne (Zucchini, Zwiebel, Aubergine, Paprika) mit Weichkäsewürfeln (b,b1) überbacken, Vollkornnudeln	
Donnerstag	Paprika- Putengulasch mit Reis		 	
Freitag	Kartoffelpuffer (a,a1,d) mit Apfelmus (3)			

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=Pistatien, h8= Macadamia oder Queenslandnüsse, i=Sellerie, j=Senf, k=Sesam, l=Schwefeldioxyd, m=Lupiene, n=Weichtiere

