



OGS St.Georgsberg 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
Montag	Hähnchennuggets ^(3,a,a1) mit Wedges ^(a,a1)		
Dienstag	Wurstgulasch ^(1,2,3,8,a,a1,a5,g,i) mit Paprika und Champignons, Nudeln ^(a,a1) 		
Mittwoch	Maifeiertag		
Donnerstag			Seelachsfilet ^(a,a1,e) gebraten mit Kräutersoße ^(a,a1,a5,b,b1) , Salzkartoffeln und Tomatensalat
Freitag	Tomaten- Mozzarellapizza ^(a,a1,b,b1)		

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

