

DE-ÖKO-039

Gymnasium Rahlstedt



14.10. bis 18.10.2024

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit- Menü	FISCHFRIKADELLE mit Rahmbohnen und Salz-Kartoffeln* (A,F,M)	RINDERGULASCH mit Paprika und Möhren, dazu Kräuter-Spätzle (A,E,M)	PASTA* MISTA: mit Tomatensoße und Käse-Lauchsoße (A,M)	PUTENLEBERKÄSE mit Sauerkraut und süßem Senf, dazu Kartoffel*-Stampf (K,M)	GEMÜSEFRIKASSEE (Kohlrabi, Erbsen*, Möhren) mit frischen Kräutern und parboiled Reis* (A,M)
Veggi- Menü	GEMÜSETALER mit leichter Senfsoße, Blumenkohl und Salz-Kartoffeln* (A,E,K,S)	PAPRIKA- GESCHNETZELTES mit Kokosmilch, Kräutern und Bulgur* (vegan)	PASTA* MISTA: mit Tomatensoße und Käse-Lauchsoße (A,M)	MAULTASCHEN GEBRATEN mit Schnittlauchsoße und Sesam-Spitzkohl (A,E,H,M)	KÜRBIS-CURRY mit Lauchzwiebeln und Paprika, dazu Basmatireis (H)
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Beilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	2 Mini-Windbeutel (A,E,M)	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison

*ALRAUNE IST BIO-ZERTIFIZIERT

Wir verwenden Kartoffeln und Äpfel, parboiled Langkornreis, Bulgur, Couscous, Nudeln (Penne, Spaghetti, Fusilli, Farfalle, Lasagne), Erbsen, Kuhmilch, Naturjoghurt und Speisequark in **Bio-Qualität!** gluten- und laktosefreie Produkte sind konventionell hergestellt

