



# Gymnasium Rahlstedt

06.05. bis 10.05.2019



	<b>Montag</b>	<b>Dienstag</b>	<b>Mittwoch</b>	<b>Donnerstag</b>	<b>Freitag</b>
Fit-Menü	BELLA ITALIA VEGGI - Gnocchis und Gemüselasagne (aus frischem Gemüse der Saison) mit verschiedenen Soßen (V) (A,E,M,S)	Orientalische Rinderhacksoße mit Butterbohnen und Vollkornreis (R) (M,S)	Gebratenes Fischfilet mit leichter Senfsoße, Blumenkohl und Salzkartoffeln (F) (K,M)	PUTEN-CURRYWURST mit hausgemachter Currysoße und Röstkartoffeln (G) (A)	Grillkäse mit Tzaziki, Schnittbohnen und Tomatenreis (parboiled) (V) (A,M,S)
Menü Schwein		SPARERIBS (Grilrippchen) mit Cole Slaw und hausgemachten Kartoffelwedges (M) (Schwein)			
Veggi-Menü	BELLA ITALIA VEGGI - Gnocchis und Gemüselasagne (aus frischem Gemüse der Saison) mit verschiedenen Soßen (V) (A,E,M,S)	Sächsische Kartoffelsuppe mit Suppengemüse, Majoran und Vollkornbrötchen (V) (A,S)	Paprikaschote gefüllt mit Bulgur und feinen Gemüsewürfeln, dazu Feta-Kräuter-Dip (V) (A,M,S)	VEGGI-CURRYWURST mit hausgemachter Currysoße und Kartoffelspalten (V) (A,E,K,M,S)	2 Eier in leichter Senfsoße mit Möhren-Erbсен-Mix, dazu Salzkartoffeln (V) (E,K,M)
Beilagen vom Tresen	Beilagen- und Gemüsevariation zur Selbstbedienung	Beilagen- und Gemüsevariation zur Selbstbedienung	Beilagen- und Gemüsevariation zur Selbstbedienung	Beilagen- und Gemüsevariation zur Selbstbedienung	Beilagen- und Gemüsevariation zur Selbstbedienung
Nach-tisch	Schnittobst der Saison	Honigmelone	Schnittobst der Saison	Stracciatellajoghurt (V) (M,N)	Schnittobst der Saison
<b>Zu jedem Menü freie Wahl am Salatbuffet</b>					

**Fit-Menü** = Wochenplan für eine gesunde und ausgewogene Ernährung

**Zubereitungshinweise:** G = Geflügel R = Rind L = Lamm/Schaf F = Fisch V = vegetarisch

**Allergene:** A = glutenhaltiges Getreide B = Krebstiere C = Erdnüsse D = Soja E = Eier F = Fisch H = Sesam K = Senf  
M = Milch (Laktose) N = Schalenfrüchte (Nüsse) O = Sulfit/Schwefeldioxid P = Lupine S = Sellerie T = Weichtiere