GYMNASIUM RAHLSTEDT

Gymnasium Rahlstedt

09.11. - 13.11.2026

Alraune gGmbH Schulgastronomie

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Fit-Menü	Kürbis-Kartoffelsuppe mit Röstbrot (A,S)	Mac & Cheese mit Schmelzzwiebeln (A,M)	Hähnchen Milanese (Hähnchenbrustfilet in Tomatensoße mit Mozzarella), dazu Bandnudeln (A,E,M)	Bratwurst (Geflügel) mit Bratensoße, Maisgemüse und Petersilienkartoffeln (M)	Seelachsgratin mit Lauch und Möhren, dazu Dillsoße und parboiled Reis (F,A,M)
Veggi-Menü	Maronensuppe mit parboiled Reis und Räuchertofuwürfel (D,S)	Kartoffelfrittata mit Blumenkohl-cremesoße (E,M)	Zucchinischnitzel mit Sauce Hollandaise und Kräuterkartoffeln (A,E,M)	Bratwurst (veggi) mit Brokkoli, dazu Kartoffelpüree (D,M)	Gebratene Maultaschen mit Sesam-Spitzkohl und Schnittlauchsoße (A,H,M)
Buffet	TAGESGERICHT und weitere, abwechslungsreiche Gemüse- und Sättigungsbeilagen am warmen Buffet				
Salat	Vielfältige Auswahl an Salaten, Knabbergemüse und Dressings am Salatbuffet				
Dessert	Frisches Obst der Saison	Frisches Obst der Saison	Wackelpudding mit Vanillesoße (M)	Frisches Obst der Saison	Müslijoghurt (M)

DE-ÖKO-039

ALRAUNE IST BIO-ZERTIFIZIERT

Kartoffeln, Reis, Bulgur, Couscous, Nudeln, Äpfel, Erbsen, Milch, Quark und Joghurt sind bei uns in **Bio-Qualität**

allergenfreie Produkte sind konventionell hergestellt

BIO nach EG-Öko-Verordnung

Allergene: A = Gluten, B = Krebstiere, C = Erdnüsse, D = Soja, E = Ei, F = Fisch, H = Sesam, K = Senf, M = Laktose/Milcheiweiß, N = Schalenfrüchte, O = Sulfit/Schwefeldioxid, P = Lupine, S = Sellerie, T = Weichtiere

Zusatzstoffe: 1 = mit Farbstoff, 2 = mit Konservierungsstoffen, 3 = mit Antioxidationsmittel, 4 = mit Geschmacksverstärkern, 5 = geschwefelt, 6 = geschwärzt, 7 = gewachst, 8 = mit Phosphat, 9 = mit Süßungsmitteln, 10 = mit Phenylalanin