



SPEISEPLAN MAX-BORN GYMNASIUM

KW.24 12.06. BIS 15.06.2023	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
TAGESSUPPE 2,00€	Rinderbrühe mit Nudeln und Schnittlauch (c,i,11)	Tomatensuppe mit frischen Kräutern (i)	Geflügelbrühe mit Reis und Erbsen (i)	Kartoffelcreme- Suppe mit Croutons (g,c)
SALAT	 BUNTER SALAT AUS DER SALATTHEKE 3,00€			
GERICHT I 5,00€ (5,50€)	Pasta al Forno mit Schinken (Schweinefleisch) , Erbseen und Champignons dazu ein bunter Salat (11,g,i)	Jumbo- Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und grünem Salat (d,g,11)	Putengeschnetzeltes in Curry-Fruchtsoße an Butterreis und ein Beilagensalat (i,g,11)	Bratwurst (Schweinefleisch) vom Grill mit hausgemachten Kartoffelsalat und kleinem Beilagensalat (j,i)
GERICHT II 5,00€ (5,50€)	Bio- Schupfnudeln* mit buntem Gemüse und kleinem Salat (11,g,c)	Tellerrösti mit Gemüse und Mozzarella überbacken dazu ein bunter Salat (g)	Pasta mit Tomaten-Sahnesoße und kleinem Salat (11,g,i)	Schlemmer Rührei mit Butterkartoffeln und Gurkensalat (g,c)
NACHSPEISE 2,00€	Vanille- Pudding (g)	Bio- Quark Dessert* (g)	Bio- Fruchtjoghurt* (g)	Schokoladen- Pudding (g)

Zugelassene Zusatzstoffe und Allergene (1) Farbstoff, (2) konserviert, (3) Antioxidationsmittel, (4) Geschmacksverstärker, (5) Schwefeldioxid und Sulfite, (6) geschwärzt, (7) gewachst, (8) Phosphat, (9) Süßungsmittel, (10) enthält eine Phenylalaninquelle, (11) Glutenhaltiges Getreide, (12) Krebstiere, (c) Eier, (d) Fisch, (g) Milch, (h) Nüsse und Schalenfrüchte, (i) Sellerie, (j) Senf, (19) Sesam, (f) Sojabohnen, (21) Lupinen, (22) Weichtiere, (e) Erdnüsse, (24) Alkohol, (15) Nitritpökelsalz

(Preis pro Gericht ohne Vorbestellung)

**BIO- Zertifizierter Betrieb nach EU-
ÖKO- Verordnung**

***Kontrolliert BIO- Produkt durch DE-
ÖKO- 005**