



SPEISEPLAN MAX-BORN GYMNASIUM

KW.08 19.02. BIS 22.02.2024	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
TAGESSUPPE 2,00€	Gemüsebrühe mit Einlage (i)	Kräuter- Cremesuppe (i,11,g)	Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüsestreifen (i,11)	Kartoffelsuppe mit Schnittlauch (g,i)
SALAT	 BUNTER SALAT AUS DER SALATTHEKE 3,00€			
GERICHT I 5,00€ (5,50€)	Buntes Hühnerfrikassee mit Kräuterris und kleinem Salat (g,11,i,j)	Pasta mit Lachs- Sahnesoße und grünem Salat (11,i,d,g)	Gebratene Nudeln mit Entenbrust und Frühlingsgemüse dazu ein bunter Salat (11,c)	Milchreis mit Zimt & Zucker und Apfelmus (g,11,i)
GERICHT II 5,00€ (5,50€)	Kartoffelauflauf mit Erbsen und Möhren und ein Beilagensalat (11,i,j,g)	Griechische Kartoffelpfanne mit Gemüse und Schafskäse (g)	Spaghetti mit Tomatenfruchtsoße Reibekäse und kleinen Salat (11,i)	Gratinierter Blumenkohl mit Butterkartoffeln und grünem Salat (11,g)
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**