



## SPEISEPLAN MAX-BORN GYMNASIUM

KW.20 16.05. BIS 19.05.2022	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
<b>TAGESSUPPE</b> 1,50€	Kartoffelcreme- Suppe mit Croutons (g,c)	Hühnerbrühe mit Reis und Gemüse (i)	Karotten- Rahmsuppe mit Kräutern (i,g)	Rinderbrühe mit Nudeln und Schnittlauch (c,i,11)
<b>SALAT</b>	 <b>BUNTER SALAT AUS DER SALATTHEKE 2,80€</b> 			
<b>GERICHT I</b> 4,50€ (4,80€)	Mexikanische Reispfanne (Rind) mit butem Beilagensalat (i)	Gebratenes Pangasiusfilet mit Zitronensoße, Petersilienkartoffeln und buntem Salat (d,11,g)	Buntes Hühnerfrikassee mit Kräuterreis und buntem Salat (g,11,i)	Schnitzel "Wiener Art" vom Schwein mit hausgemachtem Kartoffelsalat (11,g,i,c)
<b>GERICHT II</b> 4,50€ (4,80€)	Bio- Gnocchi in Käse- Sahnesoße und grünem Salat (11,g,c,i)	Zucchini- Kartoffel- Gratin auf Tomaten- RahmsöÙe und grünem Salat (11,g,i)	Pasta* mit gegrilltem Paprika, Zucchini und Oliven an Tomaten- CremesoÙe und Salatauswahl (11,g,i)	Schlemmer Röhrei mit Butterkartoffeln und Gurkensalat (g,c)
<b>NACHSPEISE</b> 1,50€	Bio- Vanille- Pudding* (g)	Fruchtjoghurt (g)	Früchte- Quark (g)	Bio- Schoko- Sahnepudding* (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 Erzeugnis laut DE-ÖKO-005**