



## SPEISEPLAN MAX-BORN GYMNASIUM

KW.25 20.06. BIS 23.06.2022	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
<b>TAGESSUPPE</b> 1,50€	Gemüsebrühe mit Einlage <sup>(i)</sup>	Kräuter- Cremesuppe <sup>(i,11,g)</sup>	Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüsestreifen <sup>(i,11)</sup>	Kartoffelsuppe mit Schnittlauch <sup>(g,i)</sup>
<b>SALAT</b>	 <b>BUNTER SALAT AUS DER SALATTHEKE 2,80€</b>			
<b>GERICHT I</b> 5,00€ (5,50€)	Kaiserschmarrn mit Apfel-Zimtmus <sup>(c,g,h,11)</sup>	Jumbo- Fischstäbchen mit Kartoffelpüree und grünem Salat <sup>(d,g,11)</sup>	Putengeschnetzeltes in Curry-Fruchtsoße an Butterreis und ein Beilagensalat <sup>(i,g,11)</sup>	Rindergulasch mit Butternudeln und buntem Salat <sup>(11,i)</sup>
<b>GERICHT II</b> 5,00€ (5,50€)	Überbackener Blumenkohl mit Butterkartoffeln und grünem Salat <sup>(11,i,g)</sup>	Pasta mit Tomaten- Rucola-Soße, frischem Mozzarella und bunten Salat <sup>(11,i,g)</sup>	Kartoffeltasche gefüllt mit Tomate und Mozzarella an Salatbouquette <sup>(g)</sup>	Gefülltes Gemüse mit Kräuterreis und einem Beilagensalat <sup>(g,i)</sup>
<b>NACHSPEISE</b> 1,50€	Bio- Vanille- Pudding* <sup>(g)</sup>	Fruchtjoghurt <sup>(g)</sup>	Früchte- Quark <sup>(g)</sup>	Bio- Schoko- Sahnepudding* <sup>(g)</sup>

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

Bio- Zertifizierter Betrieb nach DE- ÖKO 037