SPEISEPLAN MAX-BORN GYMNASIUM

KW.43 19.10. BIS 22.10.2026	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
TAGESSUPPE 2.50€	Geflügelbrühe mit Reis und Erbsen (i)	Kräuter- Cremesuppe (i,11,g)	Kartoffelsuppe mit Schnittlauch (g,i)	Hühnersuppe mit Nudeln und Gemüsestreifen (i,11)
SALAT	BUNTER SALAT AUS DER SALATTHEKE 3,00€			
GERICHT I 6,50€	Gefüllte Tortellini (Rind) in Kürbis- Sahne- Soße mit buntem Salat (11,g,i)	Fischfilet vom Grill mit Bratkartoffeln und Blattsalat (11,d,g)	Red Thai Curry Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Duftreis (g,i,)	Pasta mit mediterraner Hackfleischsoße (Rind) und buntem Salat (i,11)
GERICHT II 6,50€	Pasta mit Spinat- Sahnesoße und kleinem Salat (11,g,i)	Gratinierter Blumenkohl mit Butterkartoffeln und buntem Salat (11,g,)	Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuter-Füllung und Beilagensalat (g,c,11)	Zucchini- Kartoffel- Gratin auf Tomaten- Rahmsoße und grünem Salat (11,g,i)
NACHSPEISE 2,50€	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

BIO- Zertifizierter Betrieb nach ÖKO-Verordnung

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