

SPEISEPLAN MAX-BORN GYMNASIUM

KW.26 24.06. BIS 27.06.2024	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
TAGESSUPPE 2,00€	Hühnerboullion mit Einlage und Gemüse (i)	Karottencreme- Suppe mit Sauerrahm (g,i)	Kartoffelsuppe mit Schnittlauch (g,i)	Rinderbrühe mit Eierstich und Gemüse (i,c,11)
SALAT	 BUNTER SALAT AUS DER SALATTHEKE 3,00€			
GERICHT I 5,00€ (5,50€)	Geflügel- Köttbullar mit Bratkartoffeln und Gurkensalat (11,c,i)	Geschmortes Fischfilet in Tomatensoße mit mediterranen Kartoffeln und grünem Salat (d,g,a)	Nudelauflauf mit Hähnchenbrust und Sommergemüse dazu ein bunter Salat (11,i,g,c)	Pasta mit gebratenen Putenstreifen und Rucola in Tomaten- Cremesoße (11,g,i)
GERICHT II 5,00€ (5,50€)	Nudel- Quiche mit Frühlings-Gemüse und kleinem Salat (11,i,g)	Zucchini- Kartoffel- Gratin auf Tomaten- Rahmsoße und grünem Salat (11,g,i)	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und buntem Salat (g)	Couscous Gemüse Pfanne mit Joghurt Dip und kleinem Salat (i,g,11,h)
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 ÖKO-Verordnung

***Kontrolliert BIO- Produkt durch DE-ÖKO- 037**