



SPEISEPLAN MAX-BORN GYMNASIUM

KW.49 05.12. BIS 08.12.2022	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
TAGESSUPPE 2,00€	Rinderbrühe mit Nudeln und Schnittlauch (c,i,11)	Kartoffelsuppe mit Schnittlauch (g,i)	Hühnerboullion mit Einlage und Gemüse (i)	Tomatencreme- Suppe (i,g)
SALAT	 BUNTER SALAT AUS DER SALATTHEKE 3,00€			
GERICHT I 5,00€ (5,50€)	Bunte Tortellini Pfanne (Rind) in Käse- Sahne- Soße mit buntem Salat (11,c,g,i)	Fischfilet mit Lauch und Crème fraîche überbacken an Butterkartoffeln und Buttergemüse (g,11,i,d)	Puten- Rahmgeschnetztes mit Kräuterreis und kleinem Salat (11,g,i)	Hausgemachte Lasagne al forno vom Rind mit grünem Salat (11,g,i)
GERICHT II 5,00€ (5,50€)	Gratinierter Blumenkohl mit Butterkartoffeln und kleinem Salat (11,g)	Kartoffelgratin alla Province mit frischen Tomaten, Zucchini und Kräutern (g,i)	Nudeln mit Tomatenfruchtsoße und kleinem Salat (11,i)	Bunte Gnocchi*- Gemüse Pfanne mit kleinem Salat (11,g,c,i)
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 Erzeugnis laut DE-ÖKO-005

Bio- Zertifizierter Betrieb nach DE- ÖKO 037