



SPEISEPLAN MAX-BORN GYMNASIUM

KW.25 17.06. BIS 20.06.2024	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
TAGESSUPPE 2,00€	Rinderbrühe mit Nudeln und Kräutern (c,i,11)	Blumenkohl- Cremesuppe (g,11,i)	Tomatensuppe mit Nudeln (11,i)	Backerbsen- Suppe mit frischem Schnittlauch (c,i,11)
SALAT	 BUNTER SALAT AUS DER SALATTHEKE 3,00€			
GERICHT I 5,00€ (5,50€)	Buntes Hühnerfrikassee mit Kräuterreis und kleinem Salat (g,11,i,j)	Gebratenes Pangasiusfilet mit Petersilienkartoffeln und Gurkensalat (11,d,g)	Schweinemedallions vom Grill mit mediterranen Kartoffeln und grünem Salat (11)	Spaghetti Bolognese(vom Rind) mit geriebenem Käse und einem bunten Salat (11,i,g)
GERICHT II 5,00€ (5,50€)	Kartoffeltaschen mit Tomate-Mozzarella- Füllung und buntem Salat (g)	Spaghetti mit Rucola- Pesto und kleinen Salat (11,h,g,i)	Graupen-Gemüse-Risotto mit butem Salat (g,i,11)	Bunte Kartoffelpfanne mit Paprika und Feta- Käse, dazu ein kleiner Salat (g)
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 EU-
ÖKO- Verordnung**

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