



SPEISEPLAN MAX-BORN GYMNASIUM

KW.21 22.05. BIS 25.05.2023	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- Kottbullar mit Bratkartoffeln und Gurkensalat (11,c,i)	Geschmortes Fischfilet in Tomatensoße mit mediterranen Kartoffeln und grünem Salat (d,g,a)	Schaschlikpfanne (Schweinefleisch) mit Butterreis und buntem Salat (11,i)	Putenschnitzel mit Rosmarin-Kartoffel, Kräuterdip und buntem Salat (11,g)
GERICHT II 5,00€ (5,50€)	Gemüse- Curry mit Basmatireis und ein Beilagensalat (g,i)	Ofenkartoffel mit Kräuterquark und buntem Salat (g)	Gefülltes Gemüse mit Kräuterreis und einem Beilagensalat (g,i)	Gebratene Maultaschen mit Spinat- Käse- Füllung und Kartoffelsalat (11,i,c,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- 005**