



**SPEISEPLAN MAX-BORN GYMNASIUM**

KW.39 23.09. BIS 26.09.2024	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
<b>TAGESSUPPE 2,00€</b>	Rinderbrühe mit Nudeln und Gemüse (i,c,11)	Tomatensuppe mit Sauerrahm (i,g)	Hühnerbouillon mit Reis und Gemüse (i,c)	Gemüse- Cremesuppe (11,i,g)
<b>SALAT</b>	 <b>BUNTER SALAT AUS DER SALATTHEKE 3,00€</b> 			
<b>GERICHT I 5,50€ (6,00€)</b>	Schaschlikpfanne (Schweinefleisch) mit Kräuterreis und buntem Salat (11,i)	Geschmortes Fischfilet in Tomatensoße mit mediterranen Kartoffeln und grünem Salat (d,g,o)	Natur gebratenes Putenmedaillon an Thymiansoße mit Butternudeln und kleinem Salat (11,g,i)	<b>Wies'n- Klassiker</b> Hausgemachter Kaiserschmarrn mit Mandeln und Apfel- Zimtmus (11,g,c,h)
<b>GERICHT II 5,50€ (6,00€)</b>	Kartoffel- Gnocchi mit Herbstgemüse an leichter Tomaten- Sahne- Soße und kleinem Salat (i,c,g,11)	Kartoffeltaschen mit Mozzarella- Füllung und Beilagensalat (g,c,11)	Gratinierter Blumenkohl mit Butterkartoffeln und buntem Salat (11,g,)	Nudelpfanne mit Gemüse und einem Beilagensalat (11,g,i)
<b>NACHSPEISE 2,00€</b>	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- 005**