



## SPEISEPLAN MAX-BORN GYMNASIUM

KW. 39 21.09. BIS 24.09.2020	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
<b>TAGESSUPPE 1€</b>	Grießklößchensuppe vom Rind <small>(c,g,i,11)</small>	Gemüsecremesuppe <small>(11,i,g)</small>	Rinderbrühe mit Leberspätzle und frischem Schnittlauch <small>(11,i,c)</small>	Spinat- Cremesuppe <small>(11,g,i)</small>
<b>SALAT</b>	 <b>BUNTE SALATSCHALE AUS DER SALATTHEKE 2,80€, BEILAGENSALAT ZUM HAUPTGANG 1,00€</b> 			
<b>GERICHT I 4,20€ (4,50€)</b>	Germknödel mit Sauerkirschen gefüllt an Vanille-Soße <small>(11,g,c)</small>	Gebackenes Fischfilet mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensoße <small>(i,c,g,d)</small>	Putenmedaillons an Rahmsoße mit Butterreis und bunten Salat <small>(11,i)</small>	Spaghetti Bolognese(vom Rind) mit geriebenem Käse und einem bunten Salat <small>(11,i,g)</small>
<b>GERICHT II 4,20€ (4,50€)</b>	Tortellini mit Ricotta- Spinat Füllung an Tomatenfrucht- Soße <small>(c,g,i,11)</small>	Kartoffelpfanne mit Feta- Käse, Oliven, Paprika und einem Salat <small>(i,g)</small>	Penne mit Käse- Kräutersoße und bunten Salat <small>(11,g)</small>	Gefüllte Zucchini auf Tomatensoße mit Butterreis <small>(g,i)</small>
<b>NACHSPEISE</b>	Vanille- Pudding <small>(g)</small> 1,50€	Bio- Waldfrucht- Joghurt <small>(g)</small> 1,50€	Bio- Fruchtquark <small>(g)</small> 1,50€	Schokoladen- Pudding <small>(g)</small> 1,50€

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)**