

## SPEISEPLAN MAX-BORN GYMNASIUM

KW.06 06.02. BIS 09.02.2023	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
<b>TAGESSUPPE</b> 2,00€	Kartoffelcreme- Suppe mit Croutons (g,c)	Hühnerbrühe mit Reis und Gemüse (i)	Karotten- Rahmsuppe mit Kräutern (i,g)	Rinderbrühe mit Nudeln und Schnittlauch (c,i,11)
<b>SALAT</b>	 <b>BUNTER SALAT AUS DER SALATTHEKE 3,00€</b> 			
<b>GERICHT I</b> 5,00€ (5,50€)	Hühner- Nudel- Eintopf mit frischem Gemüse und frischem Baguette (11,i)	Geschmortes Fischfilet in Tomatensoße mit mediterranen Kartoffeln und grünem Salat (d,g,a)	Tortellini (gefüllt mit Rindfleisch)- Gemüse Auflauf mit buntem Salat (11,i,g)	Gefüllte Paprika (Schwein/ Rind) mit Kräuterreis und Gurkensalat (c,11,i,g)
<b>GERICHT II</b> 5,00€ (5,50€)	Bio- Gnocchi* in Käse- Sahnesoße und grünem Salat (11,g,c,i)	Kartoffeltasche gefüllt mit Tomate und Mozzarella an Salatbouquette (g)	Überbackener Blumenkohl mit Butterkartoffeln und grünem Salat (11,i,g)	Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und grünem Salat (11,g,c)
<b>NACHSPEISE</b> 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)**