SPEISEPLAN MAX-BORN GYMNASIUM

KW.42 12.10. BIS 15.10.2026	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
TAGESSUPPE 2.50€	Rinderbrühe mit Backerbsen und Schnittlauch (c,i,11)	Tomatensuppe mit frischen Kräutern (i)	Pfannkuchen-Suppe (c,g,i,11)	Geflügelbrühe mit Nudeln (11,i,c)
SALAT		BUNTER SALAT AUS DER SALATTHEKE 3,00€		
GERICHT I 6,50€	Pizza mit Geflügelsalami, Mais, Paprika und Mozzarella dazu ein bunter Salat (11,g,i)	Alaska- Seelachsfilet mit Tomaten-Füllung an Mediterranen Kartoffeln und buntem Salat (d,11,g,i)	Milchreis mit Zimt & Zucker und Apfelmus (g,11,)	Chili con Carne vom Rind mit frischem Baguette und kleinem Salat (i,11)
GERICHT II 6,50€	Bio-Schupfnudel*-Gemüsepfanne mit grünem Salat (c,g,11)	Kartoffelauflauf mit Erbsen und Möhren und ein Beilagensalat (11,i,j,g)	Spaghetti mit Rucola- Pesto und kleinen Salat (11,h,g,i)	Couscous Gemüse Pfanne mit Joghurt Dip und kleinem Salat (i,g,11,h)
NACHSPEISE 2,50€	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

BIO- Zertifizierter Betrieb nach ÖKO-Verordnung

***Kontrolliert BIO- Produkt durch DE-ÖKO- 005**