



## SPEISEPLAN MAX-BORN GYMNASIUM

KW.48 27.11. BIS 30.11.2023	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
<b>TAGESSUPPE</b> 2,00€	Rinderbrühe mit Nudeln und Schnittlauch (c,i,11)	Gemüsecremesuppe (g,i)	Geflügelbrühe mit Reis und Erbsen (i)	Kartoffelcreme- Suppe mit Croutons (g,c)
<b>SALAT</b>	 <b>BUNTER SALAT AUS DER SALATTHEKE 3,00€</b>			
<b>GERICHT I</b> 5,00€ (5,50€)	Flammkuchen mit Zwiebeln, Speck (Schwein) und Sauerrahm an Salatbouquet (g,c,15)	Gedünstetes Fischfilet mit Gemüse und mediterranen Kartoffeln (d,i)	Schinkennudeln (Schweinefleisch) mit Tomatensoße und ein Beilagensalat (11,i,g,15)	Putenschnitzel mit Majoran-Soße, Bratkartoffeln und Grünem Salat (11,g,i)
<b>GERICHT II</b> 5,00€ (5,50€)	Nudel- Gemüse- Pfanne an Kräutersoße mit kleinem Salat (g)	Kartoffel-Gemüse- Gratin an Tomatenfruchtsoße und ein bunter Salat (i,g)	Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Basmati- Reis (g,i,e)	Kartoffeltaschen mit Frischkäse an buntem Salat (g)
<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)

**BIO- Zertifizierter Betrieb nach EU-  
ÖKO- Verordnung**

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