

## SPEISEPLAN MAX-BORN GYMNASIUM

KW.24 10.06. BIS 13.06.2024	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
<b>TAGESSUPPE 2,00€</b>	Hühnerboullion mit Nudeln und Gemüse <sup>(i,11)</sup>	Kartoffelsuppe mit Schnittlauch <sup>(g,i)</sup>	Rinderbrühe mit Reis und Schnittlauch <sup>(c,i,11)</sup>	Geflügelbrühe mit Eierstich <sup>(i,c,g)</sup>
<b>SALAT</b>	 <b>BUNTER SALAT AUS DER SALATTHEKE 3,00€</b> 			
<b>GERICHT I 5,00€ (5,50€)</b>	Kaiserschmarrn* mit Apfel-Zimtmus <sup>(c,g,h,11)</sup>	Fischfrikadelle mit Kartoffelpüree und grünem Salat <sup>(d,g,11)</sup>	Schaschlickpfanne vom Schwein mit bunten Paprikastreifen und Kräuterris dazu ein bunter Salat <sup>(i,j)</sup>	Schinkennudeln (Schweinefleisch) mit Tomatensoße und ein Beilagensalat <sup>(11,i,g,15)</sup>
<b>GERICHT II 5,00€ (5,50€)</b>	Gnocchi* in Käse-Sahnesoße mit Frühlingskräutern und grünem Salat <sup>(11,g,c,i)</sup>	Gemüse- Curry mit Basmatireis und ein Beilagensalat <sup>(g,i)</sup>	Pasta* mit Rahmsöße, gebratenen Pilzen und Erbsen dazu ein bunter Salat <sup>(11,g,i)</sup>	Buntes Kartoffelgratin mit grünem Salat <sup>(11,i,g)</sup>
<b>NACHSPEISE 2,00€</b>	Vanille- Pudding <sup>(g)</sup>	Bio- Quark Dessert* <sup>(g)</sup>	Bio- Fruchtjoghurt* <sup>(g)</sup>	Schokoladen- Pudding <sup>(g)</sup>

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- 037**