



SPEISEPLAN MAX-BORN GYMNASIUM

KW.16 15.04. BIS 18.04.2024	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
TAGESSUPPE 2,00€	Rinderbrühe mit Nudeln und Schnittlauch (c,i,11)	Tomatensuppe mit frischen Kräutern (i)	Geflügelbrühe mit Reis und Erbsen (i)	Kartoffelcreme- Suppe mit Croutons (g,c)
SALAT	 BUNTER SALAT AUS DER SALATTHEKE 3,00€			
GERICHT I 5,00€ (5,50€)	Pasta mit gebratenen Putenstreifen und Rucola in Tomaten- Cremesoße (11,g,i)	Gebratenes Pangasiusfilet an leichter Senfsauce dazu Butterkartoffeln und Gurkensalat (11,i,j,d,g)	Red Thai Curry Geschnetzeltes von der Hähnchenbrust mit Duftreis (g,i)	Spaghetti Bolognese(vom Rind) mit geriebenem Käse und einem bunten Salat (11,i,g)
GERICHT II 5,00€ (5,50€)	Bio- Schupfnudeln* mit buntem Gemüse und kleinem Salat (11,g,c)	Tellerrösti mit Gemüse und Mozzarella überbacken dazu ein bunter Salat (g)	Pasta mit Tomaten- Sahnesoße und kleinem Salat (11,g,i)	Schlemmer Rührei mit Butterkartoffeln und Gurkensalat (g,c)
NACHSPEISE 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- 037**