



SPEISEPLAN MAX-BORN GYMNASIUM

KW.12 16.03. BIS 20.03.2026	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
TAGESSUPPE 2,00€	Rinderbrühe mit Backerbsen und Schnittlauch (c,i,11)	Tomatensuppe mit frischen Kräutern (i)	Geflügelbrühe mit Reis und Erbsen (i)	Blumenkohlsuppe (g,i)
SALAT	 BUNTER SALAT AUS DER SALATTHEKE 3,00€ 			
GERICHT I 6,00€ (6,50€)	Putengeschnetzeltes in Curry- Fruchtsoße an Butterreis und ein Beilagensalat (i,g,11)	Geschmortes Fischfilet in leichter Kräutersoße mit Butterkartoffeln und kleinem Salat (d,g,a)	Kaiserschmarrn mit Apfel- Zimtmus (11,g,c)	Hähnchenschnitzel mit bayrischem Kartoffelsalat und butem Salat (11,c,i,j)
GERICHT II 6,00€ (6,50€)	Pasta mit Gemüse- Samsauce und buntem Salat (11,i,g)	Mediterrane Kartoffelpfanne mit Feta- Käse und Beilagensalat (g,i)	Kurzstunden	Bio- Schupfnudeln* mit buntem Gemüse und kleinem Salat (11,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 ÖKO-
Verordnung**

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