SPEISEPLAN MAX-BORN GYMNASIUM

KW.40 28.09. BIS 01.10.2026	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
TAGESSUPPE 2.50€	Rindbrühe mit Eierstich (c,g,i,11)	Spinat- Cremesuppe (11,g,i)	Rinderbrühe mit Nudeln (11,i,c)	Geflügelbrühe mit Reis und frischen Kräutern (i)
SALAT	BIO nach EG-Öko-Verordnung	BUNTER SALAT AUS DER SALATTHEKE 3,00€		Food & School
GERICHT I 6,50€	**Wies'n- Klassiker** Kaiserschmarn mit Apfel-Zimtmus (11,g,c)	Nudeln mit leichter Thunfisch-Tomaten- Sauce und grünem Salat (11,i,d)	**Wies'n- Klassiker** Ofenfrischer Leberkäse (Schwein) mit hausgemachtem Kartoffelsalat (15,i)	Puten- Geschnetzeltes" Züricher Art" mit Kräuterreis und Blattsalat (i,g,11)
GERICHT II 6,50€	Überbackener Blumenkohl mit Butterkartoffeln und Salat (11,g,i)	Bunte Kartoffel-Gemüsepfanne mit Schafskäse und Marktsalat (c,g)	Penne mit Spinat und Gorgonzolasoße dazu ein bunter Salat (11,g,i)	Nudelauflauf mit Herbst-Gemüse und kleinem Salat (11,i,g)
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

(Preis pro Gericht ohne Vorbestellung)

BIO- Zertifizierter Betrieb nach ÖKO-Verordnung

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