



**SPEISEPLAN MAX-BORN GYMNASIUM**

KW.17 20.04. BIS 23.04.2026	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG
<b>TAGESSUPPE 2,50€</b>	Hühnerboullion mit Nudeln und Gemüse (i,11)	Spargelsuppe (11,g)	Rinderbrühe mit Reis und Schnittlauch (c,i,11)	Geflügelbrühe mit Eierstich (i,c,g)
<b>SALAT</b>	 <b>BUNTER SALAT AUS DER SALATTHEKE 3,00€</b> 			
<b>GERICHT I 6,00€ (6,50€)</b>	Pasta al Forno mit Schinken (Schweinefleisch), Champignons und Erbsen dazu ein bunter Salat (11,g,i)	Pasta mit leichter Thunfisch- Tomaten- Sauce und grünem Salat (11,i,d)	Geflügel- Köttnullar mit Bratkartoffeln und Gurkensalat (11,c,i)	<b>Wunschgericht von Hr. Kainzinger</b> Butter Chicken Indische Art mit Paprika an Duftreis und buntem Salat (i,g)
<b>GERICHT II 6,00€ (6,50€)</b>	Zucchini- Kartoffel- Gratin auf Tomaten- Rahmsoße und grünem Salat (11,g,i)	Grüne Linsen-Dal (vegetarisch) mit Fladenbrot und buntem Salat	Nudeln mit Tomaten- Cremesoße und kleinem Salat (11,i,g)	Kartoffeltaschen mit Tomate- Mozzarella- Füllung und buntem Salat (g)
<b>NACHSPEISE 2,50€</b>	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**