

Speiseplan



15.09. – 19.09.2025	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	"Penne Napoli" mit fruchtiger Tomatensauce, dazu gebratenes Gemüse, Pesto und Käse A ^I B C J	Knusprige Hähnchenkeule mit Rahmsauce, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln A ¹ B C J	"Burger Day" Rind, Veggie oder Vegan zum selber bauen mit vielen Beilagen, Saucen, Salat und Kartoffelspalten	Rahmspinat mit frischem Rührei, dazu wahlweise frische Kräuter und Tomatenwürfel, Kartoffelrösti	Lachsfilet "Provencale" mit Ratatouillegemüse, frischen Kräutern und Tomatensauce, dazu Reis oder Polenta BCFJ
Essen II	"Pasta Alfredo" mit Käsesauce, dazu Tomatenwürfel und Blattpetersilie A ^I B C J	Pellkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark, gehacktem Ei und Kressesalat	"mammas Bowl Bar" Stellt Euch Eure eigene leckere Bowl zusammen und wählt aus leckeren Salaten, Gemüse, Linsen, Reis, vielen Beilagen, Saucen und Toppings AIBCEIJKL	Karotten-Ingwersuppe mit Kokosmilch und Koriander, dazu Reis und Baguette (vegan)	"Grab a Snack" Verschiedene Snacks als Überraschungsessen -
Salat	Tomate-Mozzarella mit Basilikum BCK	Gemischter Salat mit Sylter Dressing BCJK	Cole Slaw-Salat	Hirtenkäsesalat B C J	Feldsalat mit Kartoffeldressing BCJK
Obst/Dessert	Eis geht immer BCEI1-9	Kirschquark B C	Obst -	Rote Grütze mit Vanillasauce B C	Bananen-Shake B C

H-Milch, Reis, Milchreis, Farfalle, Spaghetti, Penne, Fusilli, Bulgur, Tofu, Spinat, TK-Erbsen, frische Möhren für Euch immer in BIO Qualität, biozertifiziert durch DE-ÖKO-039 (GfRS)

Salat oder Obst/Dessert in Essen I oder II inbegriffen

Jörg Wieckenberg, Okan Saiti und das gesamte mammas canteen-Küchenteam wünschen allen Schülerinnen und Schülern, sowie Kolleginnen und Kollegen einen guten Appetit und ein erfolgreiches Schuljahr!



Änderungen behalten wir uns vor ;-)

Menschen mit Allergien bitte VOR dem Essen am Tresen melden Laktosefreie Milch und glutenfreie Pasta sind noch nicht Bio.