



Speiseplan



22.06. – 26.06.2026	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Essen I	„Cordon Bleu“ vom Schwein, Hähnchen oder Veggie mit Mischgemüse in Rahm und Petersilienkartoffeln <i>A¹ B C J</i>	Pastabar (Bedient Euch selbst an der Pastabar mit verschiedenen Nudelsorten und leckeren Saucen) <i>A¹ B C E F K J</i>	Pfannkuchen „süß oder salzig“ mit Apfelkompott, Vanillasauce und Zimt/Zucker oder mit Parmesan, Gemüse und Pesto <i>A¹ B C E J</i>	Vegane Gemüsefrikadellen „veerklärig“ 4 verschiedene Gemüse-Hafer Frikadellen mit leckeren Saucen, Kräutern, Kartoffelpüree Variationen oder Reis <i>A¹ B C E J</i>	MSC-Fischfilet in Knusperpanade oder „Fischfrikadelle vom Feld“ dazu Frischkäsedip (2,6,11), Rote Bete-Süßkartoffelgemüse oder Erbsen und Kartoffeln <i>A¹ B C E F J</i>
Essen II	Salatbar Knackige Salate und Dressings (2,6,11) zum Selber zusammenstellen dazu Vollkornbaguette <i>A B C E I J</i>	Bami Goreng Indonesische Bratnudeln (vegetarisch) mit Ei, Karotte, Chinakohl, dazu Sojasauce, Sprossen und Korander <i>A E H I J</i>	Überraschungssuppe Als Alternative gibt es eine leckere vegetarische Suppe, dazu Baguette <i>A¹ B C J</i>	Mediterrane Gemüsepfanne mit viel frischem Gemüse und Kräutern dazu Reis und Tomatensauce (vegan) <i>J</i>	„Grab a Snack“ Verschiedene Snacks als Überraschungessen -
Salat	Chinakohl mit Honig-Sesamdressing <i>H J L K</i>	Rucolasalat mit Kirschtomaten <i>K</i>	Omas Nudelsalat mit Erbsen und Mayo (2,6,11) <i>A¹ B C E J</i>	Mais-Paprikasalat mit Frühlingslauch <i>J K</i>	Gemischter Salat, Dressing (2,6,11) <i>B C E J K</i>
Obst/Dessert	Mamas Joghurtspeise mit Mango und Vanille <i>B C</i>	Dessert -	Melonen Variation -	Rote Grütze mit Vanillasauce <i>B C</i>	Frischkäsecreme mit Himbeermark <i>B C</i>

Salat oder Obst/Dessert in Essen I oder II inbegriffen.

Änderungen behalten wir uns vor ;-)

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



Allergiker bitte VOR dem Essen am Tresen melden! Laktosefreie Milch und glutenfreie Pasta sind leider noch nicht Bio.

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

© Jörg Wieckenberg 2026