



Frühjahrsferien - Speiseplan

17.03. – 21.03.2025

Ferienhandy: 0171 - 7597724



Montag	Deftige Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse und Petersilie, dazu frisches Baguette A' B C J	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obst A B C E I J K
Dienstag	“Penne Napoli” mit fruchtiger Tomatensauce, dazu Gemüse, Reibekäse und Pesto A' B C	Salat, Dressing (2,6,11) / mamas Fruchtjoghurt A B C E I J K
Mittwoch	Gebratene Hähnchenstreifen, dazu milde Currysauce, Sesam-Möhren und Reis B C J L Vegetarisch: Sojagyros mit Gemüse, milder Currysauce und Reis B C H J L	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obst A B C E I J K
Donnerstag	MSC-Fischfrikadelle mit Buttergemüse, Remouladensauce (2,6,11) und Salzkartoffeln A' B C E F J K Vegetarisch: Gebratene Gemüsepuffer mit Dip, Gemüse und Salzkartoffeln A' B C E J K	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obst A B C E I J K
Freitag	Pancakes mit Apfelmus (6), Vanillasauce A' B C E	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obstauswahl A B C E I J K

H-Milch, Reis, Milchreis, Farfalle, Spaghetti, Penne, Fusilli, Bulgur, Tofu, Spinat, Erbsen, frische Möhren 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!



Änderungen behalten wir uns vor ;-)

© Jörg Wieckenberg 2024