



# Speiseplan

## 07.04. – 11.04.2025



<b>Montag</b>	<b>„Pasta Carbonara“</b> mit Putenschinken, Zwiebel-Sahnesauce, dazu Gemüse und Reibekäse <span style="float: right;">A' B C J</span> Vegetarisch: <b>Pasta Mista</b> Verschiedene Nudeln mit leckeren Saucen, dazu Gemüse und Reibekäse <span style="float: right;">A' B C I' J</span>	Salat, Dressing <sup>(2,6,11)</sup> / Kirsch-Stracciatella Joghurt <span style="float: right;">A B C E I J K</span>
<b>Dienstag</b>	<b>„Poulet Grand Mère“</b> Gegrillte Hühnerkeule mit Bratenjus, Erbsen-Möhrengemüse, Champignons, Röstkartoffeln und Reis <span style="float: right;">B C J K</span> Vegetarisch: Kohlrabi-Kräuter Medaillons, dazu Kräuterquark, Gemüse und Röstkartoffeln oder Reis <span style="float: right;">A' B C E J K</span>	Salat, Dressing <sup>(2,6,11)</sup> / Knabbergemüse / Obst <span style="float: right;">A B C E I J K</span>
<b>Mittwoch</b>	Bunte Frühlings-Gemüseauswahl mit Sauce Béarnaise, dazu Röstitaler oder Risotto <span style="float: right;">A' B C E J</span> Vegetarisch: Bunter Möhreneintopf mit Gemüse und Petersilie, dazu Mehrkornbaguette <span style="float: right;">A' B C E J</span>	Salat, Dressing <sup>(2,6,11)</sup> / Vanillapudding mit Erdbeer-Rhabarber Ragout <span style="float: right;">A B C E I J K</span>
<b>Donnerstag</b>	Kartoffelgnocchi Variation mit fruchtiger Tomatensauce, dazu hausgemachtes Bärlauchpesto, Brokkoli oder Fenchelgemüse und Reibekäse <span style="float: right;">A' B C E I' J</span>	Salat, Dressing <sup>(2,6,11)</sup> / Knabbergemüse / Obstsalat <span style="float: right;">A B C E I J K</span>
<b>Freitag</b>	Bunte Bulgurpfanne mit viel Gemüse, dazu Kräuterquark und gefüllte Kartoffeltaschen <span style="float: right;">A' B C J</span>	Salat, Dressing <sup>(2,6,11)</sup> / Knabbergemüse / Obstauswahl <span style="float: right;">A B C E I J K</span>

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 2025