



Speiseplan „Aus aller Welt“ 19.05. – 23.05.2025



Montag	Italien (Bedient Euch selbst an der Pastabar mit verschiedenen Nudelsorten, Pesto, Gemüse und leckeren Saucen) <i>A' B C E I J</i>	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obst <i>A B C E I J K</i>
Dienstag	Aus aller Welt „Tag des Fingerfood“ Heute tischen wir Euch ein tolles Fingerfood-Bufferet zur Selbstbedienung auf ☺ -Wenn ihr wollt auch ganz ohne Besteck... ...lasst Euch überraschen! <i>A' B C E F I J K</i>	Salat, Dressing (2,6,11) / Wassermelone <i>A B C E I J K</i>
Mittwoch	Schweiz „Zürcher Geschnetzeltes“ von der Pute in Rahmsauce mit Champignons, Mandel-Brokkoli, dazu Spätzle oder Reis <i>A B C J</i> Vegetarisch: „ Allgäuer Käsespätzle“ Gratinierter Spätzle mit Rahmsauce und Emmentaler überbacken, dazu Gemüseauswahl und Röstzwiebeln <i>A' B C J</i>	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obst <i>A B C E I J K</i>
Donnerstag	USA „Burger Day“ Rind, Veggie oder vegan zum selber bauen mit vielen Beilagen, Salat und Kartoffelspalten <i>A' B C E J K L</i>	Salat, Dressing (2,6,11) / Topfencreme mit Fruchtmarmelade <i>A B C E I J K</i>
Freitag	Deutschland MSC-Fischfilet „Müllerin Art“ oder Gemüsebratlinge, dazu Dips (2,6,11), Zitrone, Blattspinat und Salzkartoffeln oder Kartoffel-Gurkensalat <i>A' B C E F J K</i>	Salat, Dressing (2,6,11) / Türkischer Grießkuchen <i>A B C E I J K</i>

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