



Speiseplan 14.09. - 18.09.2020



Montag	Pasta mit fruchtiger Tomatensauce oder Kräutersauce, dazu wahlweise gebratene Lachswürfel, Erbsen und geschmorter Kürbis <i>ABCFJ</i>	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obst <i>ABCEIJK</i>
Dienstag	Gratinierte Käsespätzle mit Emmentaler, Röstzwiebeln und Schnittlauchsauce <i>ABCEJ</i>	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Milchreis mit Kirschen und Zimt/Zucker <i>ABCEIJK</i>
Mittwoch	„Zürcher Geschnetzeltes“ vom Hähnchen in Rahmsauce mit Champignons, Mandel-Brokkoli und Reis <i>ABCIJ</i> Vegetarisch: Gratinierte Blumenkohl und Broccoli Butterbröseln und Kartoffeln <i>ABCEJ</i>	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obst <i>ABCEIJK</i>
Donnerstag	„Mercimek“ Passierte Rote Linsensuppe mit Gemüse, dazu Kartoffelwürfel und frisches Fladenbrot (vegan) <i>AJ</i>	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Grießbrei mit Himbeermark <i>ABCEIJK</i>
Freitag	2 Hot Dogs (Geflügel) (3,6,10) zum selber belegen, dazu Röstzwiebeln, Gurken (11), Saucen (2,6,11) und eine große Salatauswahl <i>ABCEIJK</i> Vegetarisch: 2 Hot Dogs (Vegetarisch) zum selber belegen, dazu Röstzwiebeln, Gurken (11), Saucen (2,6,11) und eine große Salatauswahl <i>ABCEIJK</i>	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obst <i>ABCEIJK</i>

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)

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

Änderungen behalten wir uns vor ;-)

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



© Jörg Wieckenberg 2020