



# Speiseplan 20.04. – 24.04.2026



<b>Montag</b>	<p><b>„Pasta Carbonara“</b> mit Putenschinken, Zwiebel-Sahnesauce, dazu Gemüse und Reibekäse <span style="float: right;">A' B C J</span></p> <p>Vegetarisch: <b>Pasta Mista</b> Verschiedene Nudeln mit leckeren Saucen, Pesto, dazu Gemüse und Reibekäse <span style="float: right;">A' B C I' J</span></p>	<p>Salat, Dressing (2,6,11) / Kirsch-Stracciatella Joghurt <span style="float: right;">A B C E I J K</span></p>
<b>Dienstag</b>	<p><b>„Poulet Grand Mère“</b> Gegrillte Hühnerkeule mit Bratenjus, Erbsen-Möhrengemüse, Champignons, Röstkartoffeln und Reis <span style="float: right;">B C J K</span></p> <p>Vegetarisch: Kohlrabi-Kräuter Medaillons, dazu Sour Cream, Gemüse und Salzkartoffeln oder Reis <span style="float: right;">A' B C E J K</span></p>	<p>Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obst <span style="float: right;">A B C E I J K</span></p>
<b>Mittwoch</b>	<p>Bunte Frühlings-Gemüseauswahl mit Sauce Béarnaise, dazu Röstitaler oder gebratene Schupfnudeln <span style="float: right;">A' B C E J</span></p> <p>Vegetarisch: Bunter Möhre Eintopf mit Gemüse und Petersilie, dazu Mehrkornbaguette <span style="float: right;">A' B C E J</span></p>	<p>Salat, Dressing (2,6,11) / Rhabarber-Himbeer Grütze mit Vanillasauce <span style="float: right;">A B C E I J K</span></p>
<b>Donnerstag</b>	<p>Kartoffelgnocchi Variation mit Tomaten-Basilikumsauce, dazu hausgemachtes Bärlauchpesto, Brokkoli oder Fenchelgemüse und Hirtenkäse <span style="float: right;">A' B C E I' J</span></p>	<p>Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obstsalat <span style="float: right;">A B C E I J K</span></p>
<b>Freitag</b>	<p>Buntes Gerstenrisotto mit viel Gemüse, dazu gefüllte Frischkäsetaschen und Kräuterquark <span style="float: right;">A' B C J</span></p> <p>Alternativ: <b>Mercimek</b> Türkische rote Linsensuppe mit Gemüse und Kartoffeln, dazu frisches Fladenbrot <span style="float: right;">A' B C E I J</span></p>	<p>Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obstauswahl <span style="float: right;">A B C E I J K</span></p>

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

**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)**



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

© Jörg Wieckenberg 2026

Änderungen behalten wir uns vor ;-)