

## Speiseplan 17.02. – 21.02.2025



Montag	Verschieden gefüllte Tortellini mit Tomaten-Basilikumsauce, dazu Ofengemüse und Reibekäse  AIBCEJ Alternativ: Fusilli mit Spinat-Schmelzkäsesauce, dazu wahlweise gebratene Lachswürfel, Sonnenblumenkerne und Tomatenwürfel  AIBCEJ	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Skyr mit Himbeeren und Chia
Dienstag	"Tag des Gratins" Verschiedene leckere Gratins unterschiedlich überbacken, dazu eine große Gemüseauswahl	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obstauswahl
Mittwoch	Chicken oder Gemüse Nuggets mit leckeren Dips (2,6,11), Gemüse und hausgemachten Kartoffelspalten AIBCEJ Vegetarisch: Maiskolben in Butter, dazu Sesam-Möhrensticks, Gemüse, Salzkartoffeln und Sour Cream BCJL	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obst
Donnerstag	Nudelsuppe mit Buchstabennudeln, viel Gemüse und Petersilie, dazu frisches Mehrkornbaguette AIBCJ Alternativ: Omas Linseneintopf mit Gemüsewürfeln und Kartoffeln, dazu Petersilie und frisches Baguette (vegan) AIJ	Salat, Dressing (2,6,11) / kleine Pancakes mit Puderzucker und Apfelmark AIBCEIJK
Freitag	"Kumpir" Knusprige I/2 Ofenkartoffeln mit Kräuerquark, dazu gegrilltes Gemüse, Champignons, Saucen (2,6,11), vielen Beilagen und Salat	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obst

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 mammas canteen-Küchenteam wünschen allen Schülerinnen und Schülern, sowie Kolleginnen und Kollegen einen guten Appetit und ein erfolgreiches Schuljahr!

