



# Speiseplan 14.09. - 18.09.2020



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

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



Änderungen behalten wir uns vor ;-)

© Jörg Wieckenberg 2020