



Speiseplan „International“ 22.05. – 26.05.2023



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) / Himbeer-Joghurt <i>ABCEIJK</i>
Dienstag	Aus aller Welt „Tag des Fingerfood“ Heute tischen wir Euch ein tolles Fingerfood-Bufferet zur Selbstbedienung auf ☺ -Wenn ihr wollt so ganz ohne Besteck... ...lasst Euch überraschen! <i>A' B C E F I J K</i>	Salat, Dressing ^(2,6,11) / Knabbergemüse / Dessert / Obst <i>ABCEIJK</i>
Mittwoch	Schweiz „Zürcher Geschnetzeltes“ von der Pute in Rahmsauce mit Champignons, Mandel-Brokkoli, dazu Spätzle oder Reis <i>ABCJ</i> Vegetarisch: „ Allgäuer Käsespätzle“ Gratinierte Spätzle mit Rahmsauce und Emmentaler überbacken, dazu Gemüseauswahl und Röstzwiebeln <i>A' B C J</i>	Salat, Dressing ^(2,6,11) / Knabbergemüse / Obst <i>ABCEIJK</i>
Donnerstag	Kartoffeltag Viele leckere Gerichte rund um die beliebte deutsche Knolle (vegetarisch oder vegan) Lasst Euch überraschen ☺ <i>A' B C E J K</i>	Salat, Dressing ^(2,6,11) / Pudding mit Fruchtmark <i>ABCEIJK</i>
Freitag	Holländische Kibbelinge MSC Fisch-Nuggets oder Gemüse Nuggets, dazu Remouladensauce, Dips ^(2,6,11) , Zitrone, Gemüse und Kartoffelpüree oder Salzkartoffeln <i>A' B C E F J K</i>	Salat, Dressing ^(2,6,11) / Knabbergemüse / Obst <i>ABCEIJK</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 2023