



Herbstferien - Speiseplan

27.10. – 30.10.2025

Ferienhandy 0171 – 759 77 24



Montag	Gebratene Hähnchenstreifen in milder Currysauce und Sesam-Möhren, dazu Reis Vegetarisch: Sojagyros in milder Currysauce und Sesam-Möhren <i>ABCEFI</i> <i>ABCJHI</i>	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obst <i>A' BCE II-9 JK</i>
Dienstag	Pellkartoffeln mit Sour Cream und grünen Bohnen <i>BC</i>	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obst <i>A' BCE II-9 JK</i>
Mittwoch	Fusilli Nudeln mit Linsenbolognese, und Reibekäse <i>A' BCJ</i>	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obst <i>A' BCE II-9 JK</i>
Donnerstag	Deftige Kartoffelsuppe mit Wurzelgemüse, dazu Geflügelwürstchen auch vegetarisch und Körnerbaguette <i>A' BCJ</i>	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Fruchtojoghurt <i>A' BCE II-9 JK</i>
Freitag	<u>Feiertag</u> 😊!	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obst <i>A' BCE II-9 JK</i>

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

© Jörg Wieckenberg 2025

Änderungen behalten wir uns vor ;-)