



Speiseplan

21.09. – 25.09.2026



Montag	Nudelaufguss mit Gouda gratiniert, dazu eine große Gemüseauswahl und Petersiliensauce oder Tomatensauce Alternativ: Eier in milder Senfsauce, dazu Blattspinat und Petersilienkartoffeln	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Erdbeer-Joghurt
Dienstag	Knusprige Hähnchenkeule mit Rahmsauce, Erbsen und Möhren, dazu Petersilienkartoffeln Pellkartoffeln mit hausgemachtem Kräuterquark, gehacktem Ei und Kressesalat	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obstsalat
Tag der Schulverpflegung	Chili Sin Carne mit Bohnen, Mais, Karotten, roten Linsen und Tomaten, dazu Reis und frisches Fladenbrot Alternativ: Holsteiner Kartoffeleintopf mit Wurzelgemüse und Schnittlauch, dazu Creme-Fraiche und Bauernbrot	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obst
Donnerstag	MSC-Backfisch mit Sauce Hollandaise, dazu frischer Blumenkohl und Kartoffelpüree Vegetarisch: Blumenkohl-Käsemedaillon mit Sauce Hollandaise, Gemüse und Salzkartoffeln	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / hausgebackener Kuchen
Freitag	„Pizzatag“ Verschiedene Pizzen z.B. Salami, Hawaii, Margherita, Verdura... zum selber zusammenstellen	Salat, Dressing (2,6,11) / Knabbergemüse / Obst

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 2026

Änderungen behalten wir uns vor ;-)