



# Speiseplan 06.07. – 10.07.2026



<b>Montag</b>	<b>Pastabar</b> (Bedient Euch selbst an der Pastabar mit verschiedenen Nudelsorten, auch Vollkorn, Gemüse, Pesto und leckeren Saucen) <small>A' B C E II-4</small> <b>Alternativ: Spanische Gazpacho</b> kalte Gemüsesuppe mit Gemüse, Tomate, Olivenöl, dazu Croutons <small>A' B C J</small>	Salat, Dressing <small>(2,6,11)</small> / Knabbergemüse / Wassermelone <small>A' B C E II-9 J K</small>
<b>Dienstag</b>	Currywurst (Geflügel, Veggie oder vegan) mit hausgemachter fruchtiger Currysauce, Currypulver, Alibigemüse ☺ und Pommes Frites oder Kartoffelspalten <small>B C E J K</small>	Salat, Dressing <small>(2,6,11)</small> / Dessert / Obst <small>A' B C E II-9 J K</small>
<b>letzter Schultag</b>	Überraschungs-Essen ☺	Salat, Dressing <small>(2,6,11)</small> / Dessert / Obst <small>A' B C E II-9 J K</small>
<b>I.Ferientag</b>	Wir wünschen allen „Großen“ und „Kleinen“ tolle und vor allem erholsame Sommerferien und für alle anderen eine entspannte Ferienbetreuung ☺	Wir freuen uns auf Euch im neuen Schuljahr! Eure mammascanteen
<b>Freitag</b>	Essen in der Ferienbetreuung	

**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 mammascanteen-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 ;-)