Schulzentrum Meßstetten

Speisekarte

vom 15.04. bis 21.04.2024 (KW 16-2024)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie 1 *	Indischer Linsendal mit frischem Gemüse (Eintopf aus Linsen, Blumenkohl und Karotten mit Kokosmilch) (D,H) dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurtdressing (5,C,G,P)	Putenbruststreifen in milder Tomaten-Kräuter-Sauce dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurtdressing (5,C,G,P)	Veganes Paprika-Champignongragout mit Tofu (H) dazu Blattsalat an Essig-Öl Dressing (G)	Bio-Bandnudeln (Aa) mit Räucherlachs-Zucchini-Sauce (C,E) dazu Karottensalat (5,P)			
empfohlene Beilage *	Parboiled Reis	Bio-Gabelspaghetti (Aa)	Vollkornreis				
Menülinie 2 *Vegetarisch*		Tortelli (Ricotta-Spinatfüllung) (Aa,B,C) an Basilikumsauce (C) dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurtdressing (5,C,G,P)		Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Aa,B,C) und Tomatensauce dazu Karottensalat (5,P)			
Menülinie 3 *Fleisch/Fisch*	Cordon bleu (Geflügel) (1,2,3,Aa,C) mit Bratensauce (5,G) dazu Leipziger Allerlei		Köttbullar (Schwedische Hackfleischbällchen, Schwein) (Aa,B) mit Rahmsauce (5,C) und Preiselbeeren dazu Bio-Erbsengemüse				
Beilagen (wahlweise)	Parboiled Reis Wedges (Aa)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Kartoffelpüree (C)	Vollkornreis Bio-Salzkartoffeln				
Dessert *	Bio-Obst	Hausgemachter Mangoquark (C) mit Kokosraspel	Bio Kirschjoghurt (C)	Obstsalat			