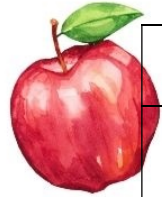




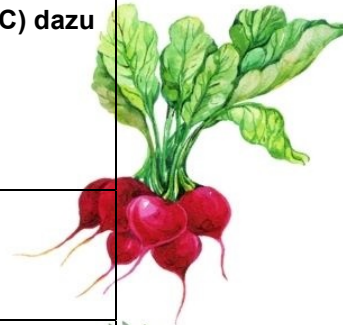
Schulzentrum Meßstetten

Speisekarte

vom 27.04. bis 03.05.2026 (KW 18-2026)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menülinie 1 *	Rosmarinkartoffeln mit Porree, Champignons und Tomate dazu Möhren-Apfelsalat (G)	Veganer Bauertopf mit Tofu (H), Linsen, Brokkoli, Karotten und Kartoffeln dazu Vollkornbrötchen (Aa,Ab,Ac,Ad,O) und Eisbergsalat an selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5)	Cous Cous- Gemüsepfanne (Paprika, Aubergine, Linsen und Zucchini) (Aa) mit Tomatensauce dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing (G,P,3,5)	Wildlachsfilet (E) mit Zitronen-Dillsauce (C) dazu Blattspinat
empfohlene Beilage *				Vollkornreis
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>				Süßkartoffelsuppe (C) **** Bio-Kaiserschmarrn (Aa,B,C,8) mit Bio-Apfelmus (3)
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>	Panierte Hähnchenfiltespitzen (Aa) mit Süß-Saurer Sauce (Aa,H) dazu Möhren-Apfelsalat (G)	Hackfleischküchle (Schwein) (Aa,B,G) mit Rahmsauce (5,C) dazu Sommergemüse	Gulasch (Rind) mit Karotten (5) dazu Bio-Kohlrabi	
Beilagen (wahlweise)	Reis Mie-Nudeln (A,Aa,B)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Bio-Salzkartoffeln	Knöpfle (Aa,B) Serviettenknödel (Aa,B,C)	Kartoffelwürfel (1,Aa) Vollkornreis
Dessert *	Naturjoghurt (C) mit Ahornsirup und Fruchtmüsli (Aa,Ac,Ad,Fb)	Heidelbeerquark (C)	Obstsalat	Bio-Obst



Den Blick über den Tellerrand gibt's hier



Änderungen vorbehalten



Die mit Sternchen gekennzeichneten Menülinien entsprechen den "DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas, Schulen sowie Betrieben, Behörden und Hochschulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert



Pioniere in der Verantwortung
Gemeinwohl-Bilanz

GEMEINWOHL ÖKONOMIE



DE-ÖKO-007