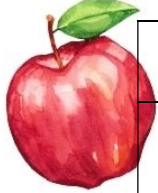




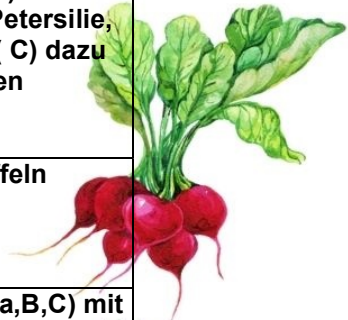
Schulzentrum Meßstetten

Speisekarte

vom 04.05. bis 10.05.2026 (KW 19-2026)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menülinie 1 *	Ofenkartoffel mit Kichererbsencreme und Spinat dazu selbstgem. Bohnensalat mit Paprika (G,P,3,5)	Djuvec Reispfanne mit Tomate, Paprika, Erbsen dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,5)	Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce (Erbsen, Ananas, Pfirsich) (C,G) dazu Chinakohl an selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5)	Seelachsfilet (E) mit Kräutersauce aus Petersilie, Kerbel und Lauch (C) dazu grüne Bohnen
empfohlene Beilage *			Quinoa	Bio-Salzkartoffeln
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>			Gebackener Camembert (Aa,C) mit kl. Salat an selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5) dazu Preiselbeeren und Baguettebrötchen (Aa)	Käsemakkaroni (5,Aa,B,C) mit Tomatensauce dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing (G,P,3,5)
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>	Schwäbische Maultaschen (Schwein) (Aa,B,D) mit Zwiebelschmelze und Bratensauce (5,G)	Schinkennudeln (Pute) (2,3,Aa,C) mit Tomatensauce dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (C,G,P,3,5)		
Beilagen (wahlweise)	Kartoffelsalat (Gemüsebrühe)		Quinoa Kartoffelpüree (C)	Knöpfle (Aa,B) Bio-Salzkartoffeln
Dessert *	Pfirsich-Maracuja-Joghurt (C)	Apfel-Quarkcreme (C)	Bio-Obst	Selbstgemachter Grießbrei (Aa,C)



Den Blick über den Tellerrand gibt's hier

