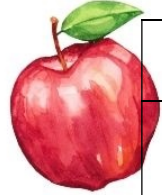




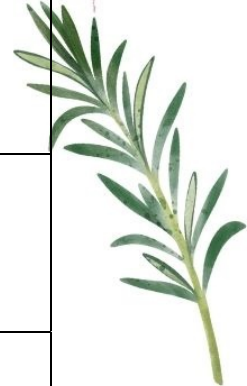
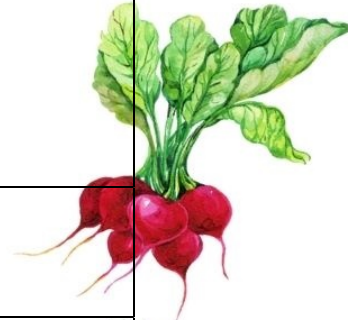
Schulzentrum Meßstetten

Speisekarte

vom 11.05. bis 17.05.2026 (KW 20-2026)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Christi Himmelfahrt
Menülinie 1 *	Linsenbolognese mit ger. Hartkäse (C) dazu Mais-Paprika-Gurkensalat (P,3,5)	Gebratene Gnocchi (Aa) mit Tomaten-Gemüsesauce (Karotte, Sellerie, Lauch) (D) dazu Karottensalat (P,3,5) vegan	Rotbarsch (E) mit Sahnesoße (C,D) und Bio-Brokkoli	
empfohlene Beilage *	Vollkornnudeln (Aa)		Erbsen-Kartoffelpüree (C)	
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>			Bio-Spirelli (Aa) mit Karottencremesauce (C) und Reibekäse (C) dazu Blattsalat an hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)	
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>	Currywurst (Schwein) (D,G,2,8) mit pikanter Sauce und Fingermöhren	Lasagne (Rinderhackfleisch) (Aa,B,C,D,5) dazu Karottensalat (P,3,5)		
Beilagen (wahlweise)	Vollkornnudeln (Aa) Kartoffelwürfel (Aa)		Bio-Penne (Aa) Erbsen-Kartoffelpüree (C)	
Dessert *	Quarkcreme (C) mit Erdbeer-Kirschsauce	Selbstgemachter Schoko-Grießbrei (Aa,C)	Heidelbeerjoghurt (C)	



Den Blick über den Tellerrand gib'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



Pioniernormen
Gemeinwohl-Bilanz

GEMEINWOHL
ÖKONOMIE



DE-ÖKO-007