

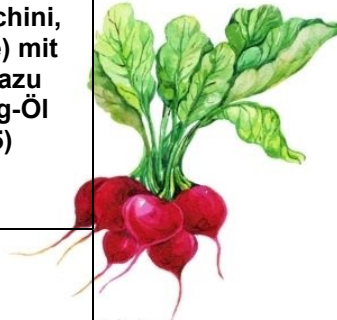
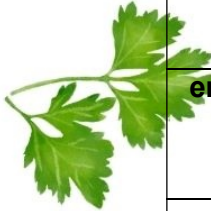
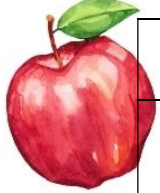


Schulzentrum Meßstetten

Speisekarte

vom 15.06. bis 21.06.2026 (KW 25-2026)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menülinie 1 *	Kürbis-Kichererbsenragout mit Spinat (C) dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)	Hamburger (Vollkornbrötchen, mit Rinderhacksteak, Burgersoße, Tomate, Gurke, Eisbergsalat) (Aa,B,C,G,O) dazu Blattsalat mit hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)	Kabeljau (E) mit Sahnesauce (C) dazu Bio-Erbsen	Mediterranes Ofengemüse (Bohne, Paprika, Zucchini, Lauch, Kirschtomate) mit Kräuterquark (C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (G,P,3,5)
empfohlene Beilage *	Parboiled Reis		Bio-Salzkartoffeln	Quinoa
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>		Bunte Schupfnudelpfanne mit Gemüse (Aa,B) und Frischkäsesauce (C) dazu Blattsalat mit hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)	Kartoffelsuppe (C,D) ***** Bio- Pfannkuchen (Aa,B,C) mit Bio-Äpfelmus (3)	
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>	Hähnchenschnitzel an Geflügelrahmsauce (C) dazu Brokkoli			Paniertes Schnitzel (Pute) (Aa) mit Rahmsauce (5,C) dazu Leipziger Allerlei
Beilagen (wahlweise)	Bio-Penne (Aa) Parboiled Reis	Wedges (Aa)	Bio-Salzkartoffeln Bio-Spätzle (Aa,B)	Kroketten (C) Quinoa
Dessert *	Joghurt-Quarkcreme mit Aprikosen (C)	Bio-Schokomilchpudding (C)	Bio-Obst	Zitronenjoghurt (C) mit gerösteten Haferflocken (Ad)



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 Sachen
Gemeinwohl-Bilanz

GEMEINWOHL
ÖKONOMIE



DE-ÖKO-007

