

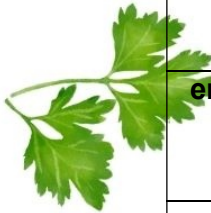
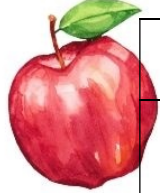


Schulzentrum Meßstetten

# Speisekarte

vom 20.04. bis 26.04.2026 (KW 17-2026)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Menülinie 1</b> *	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)
<b>empfohlene Beilage</b> *	Parboiled Reis		Bio-Salzkartoffeln	Quinoa
<b>Menülinie 2</b> <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-Apfelmus (3)	
<b>Menülinie 3</b> <i>Fleisch/Fisch</i>	Hähnchenschnitzel an Geflügelrahmsauce (5,C) dazu Brokkoli			Paniertes Schnitzel (Pute) (Aa) mit Rahmsauce (5,C) dazu Leipziger Allerlei
<b>Beilagen (wahlweise)</b>	Bio-Penne (Aa) Parboiled Reis	Wedges (Aa)	Bio-Salzkartoffeln Bio-Spätzle (Aa,B)	Kroketten ( C ) Quinoa
<b>Dessert</b> *	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 der Verantwortung  
Gemeinwohl-Bilanz

GEMEINWOHL ÖKONOMIE



DE-ÖKO-007