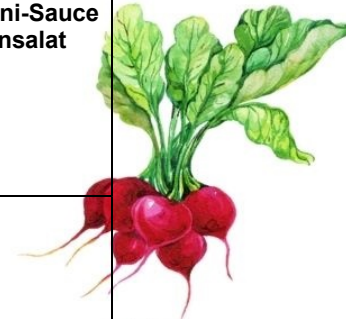
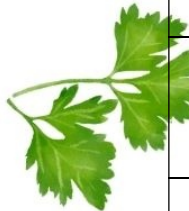
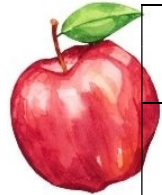




Schulzentrum Meßstetten

Speisekarte

vom 27.10. bis 02.11.2025 (KW 44-2025)



Den Blick
über den
Tellerrand
gibt's hier



DE-ÖKO-007



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menülinie 1 *	Veganes Paprika-Champignonragout mit Tofu (H) dazu Eisbergsalat mit selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5)	Putenbruststreifen in milder Tomaten-Kräuter-Sauce dazu selbstgem. Bohnensalat an Essig-Öl-Dressing (G,P,3,5)	Indischer Linsendal mit frischem Gemüse (Eintopf aus Linsen, Blumenkohl und Karotten mit Kokosmilch) (D,H) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (G,P,3,5)	Bio-Bandnudeln (Aa) mit Räucherlachs-Zucchini-Sauce (C,E) dazu Karottensalat (P,3,5)
empfohlene Beilage *	Vollkornnudeln (Aa)	Bio-Gabelspaghetti (Aa)	Vollkornreis	
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>		Tortelli (Ricotta-Spinatfüllung) (Aa,B,C) an Basilikumsauce (C) dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)		Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Aa,B,C) und Tomatensauce dazu Karottensalat (P,3,5)
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>	Cordon bleu (Geflügel) (1,2,3,Aa,C) mit Bratensauce (5,G) dazu Leipziger Allerlei		Köttbullar (Schwedische Hackfleischbällchen, Schwein) (Aa,B) mit Rahmsauce (5,C) und Preiselbeeren dazu Bio-Kaisergemüse	
Beilagen (wahlweise)	Vollkornnudeln (Aa) Wedges (Aa)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Kartoffelpüree (C)	Vollkornreis Bio-Salzkartoffeln	
Dessert *	Bio-Naturjoghurt (C) mit Pflaumensauce	Hausgemachter Quark (C) mit Mohn und Marzipan (Fa)	Bio-Obst	Obstsalat



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 im Umweltschutz
Gemeinwohl-Bilanz

GEMEINWOHL
ÖKONOMIE