

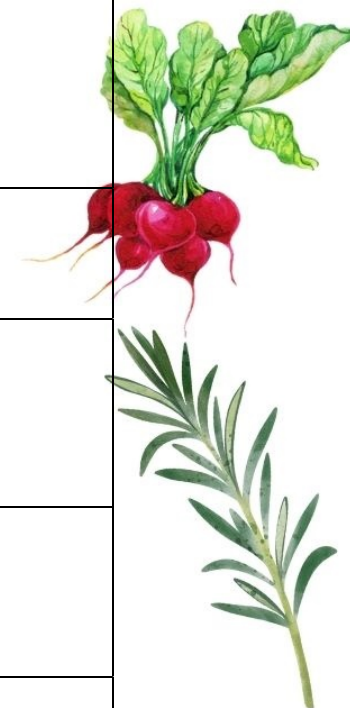


Schulzentrum Meßstetten

Speisekarte

vom 09.02. bis 15.02.2026 (KW 7-2026)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Schmotziger Donnerstag
Menülinie 1 *	Fischcurry mit Karotte, Weißkohl, Bambussprossen, Lachs und Seelachs (E) dazu Blattsalat mit Kraut, Möhre, Mais an selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5)	Tofu (H) und Kichererbsen in fruchtiger Tomaten-Paprikasauce mit Karottensalat (P,3,5)	Vollkornnudelpfanne mit Brokkoli, Erbsen und Möhren (Aa,B,C) dazu Blattsalat an hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)	
empfohlene Beilage *	Bio-Salzkartoffeln	Bio-Bulgur (Aa)		
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>	Äpler-Makkaroni (Nudelaufguss mit Kartoffeln und Röstzwiebeln) (5,Aa,C) dazu Rettichsalat an Majodressing (Aa,B,D)			
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>		Bio-Spaghetti (Aa) mit Bolognese-Sauce (Rind) (5,D) mit Reibekäse (C) dazu Karottensalat (P,3,5)	Schweine-geschnetztes in Rahmsauce (5,C) dazu Fingermöhren	
Beilagen (wahlweise)	Bio-Penne (Aa) Bio-Salzkartoffeln	Bio-Bulgur (Aa) Kartoffelpüree (C)	Wedges (Aa) Bio-Spätzle (Aa,B)	
Dessert *	Birnenquark (C)	"Konfetti" Vanillepudding (C) mit Schokolinsen (C,H)	Bio-Obst	



Den Blick
über den
Tellerrand
gibt's hier

