

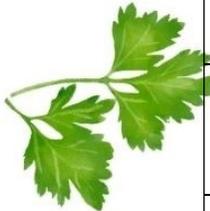


Schulzentrum Meßstetten

# Speisekarte

vom 29.09. bis 05.10.2025 (KW 40-2025)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Menülinie 1</b> *	Linsenbolognese mit ger. Hartkäse ( C ) dazu Rote-Bete-Apfelsalat ( G )	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	Chickenburger ( Vollkornbrötchen mit paniertem Hähnchenschnitzel, Burgersauce, Salat und Tomate ) ( Aa,B,C,G,O ) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing ( G,P,3,5 )
<b>empfohlene Beilage</b> *	Vollkornnudeln ( Aa )		Erbsen-Kartoffelpüree ( C )	
<b>Menülinie 2</b> <i>Vegetarisch</i>			Bio-Spirelli ( Aa ) mit Karotten-Frischkäsesauce ( C ) dazu Blattsalat an hausgem. Joghurdressing ( C,G,P,3,5 )	Tortelli ( Ratatouillefüllung ) ( Aa ) mit Tomatensauce dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing ( G,P,3,5 )
<b>Menülinie 3</b> <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 )		
<b>Beilagen (wahlweise)</b>	Vollkornnudeln ( Aa ) Kartoffelwürfel ( Aa )		Bio-Penne ( Aa ) Erbsen-Kartoffelpüree ( C )	Wedges ( Aa )
<b>Dessert</b> *	Quarkcreme ( C ) mit Erdbeer-Kirschgrütze	Joghurt ( C ) mit gebratenem Apfel und Haselnuss ( Fb )	Selbstgemachter Schoko-Grießbrei ( Aa,C )	Bio-Obst



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



Pioniernormen  
mit Ausrichter  
Gemeinwohl-Bilanz

GEMEINWOHL  
ÖKONOMIE



DE-ÖKO-007