



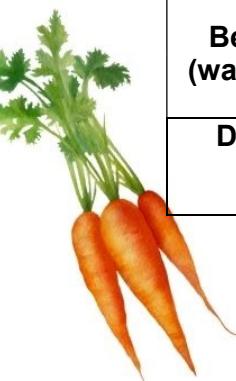
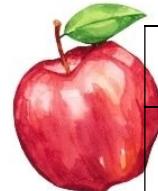
SERVICE

VINZENZ

Schulzentrum Meßstetten

Speisekarte

vom 09.03. bis 15.03.2026 (KW 11-2026)

Den Blick
über den
Tellerrand
gibt's hier

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menülinie 1 *	Ofenkartoffel mit Kichererbsencreme und Spinat dazu selbstgem. Bohnensalat mit Paprika (G,P,3,5)	Djuvec Reispfanne mit Tomate, Paprika, Erbsen dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,5)	Putengeschnetzeltes in fruchtiger Currysauce (Erbsen, Ananas, Pfirsich) (C,G) dazu Chinakohl an selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5)	Seelachsfilet (E) mit Kräutersauce aus Petersilie, Kerbel und Lauch (C) dazu grüne Bohnen
empfohlene Beilage *			Quinoa	Bio-Salzkartoffeln
Menülinie 2 Vegetarisch			Gebackener Camembert (Aa,C) mit kl. Salat an selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5) dazu Preiselbeeren und Baguettebrötchen (Aa)	Käsemakkaroni (5,Aa,B,C) mit Tomatensauce dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing (G,P,3,5)
Menülinie 3 Fleisch/Fisch	Schwäbische Maultaschen (Schwein) (Aa,B,D) mit Zwiebelschmelze und Bratensauce (5,G)	Schinkennudeln (Pute) (2,3,Aa,C) mit Tomatensauce dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (C,G,P,3,5)		
Beilagen (wahlweise)	Kartoffelsalat (Gemüsebrühe)		Quinoa Kartoffelpüree (C)	Knöpfle (Aa,B) Bio-Salzkartoffeln
Dessert *	Pfirsich-Maracuja-Joghurt (C)	Apfel-Quarkcreme (C)	Bio-Obst	Selbstgemachter Grießbrei (Aa,C)

Service-Telefon 07571 7426-0
www.vinzenz-service.de

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



Pionierunternehmen mit auditierter Gemeinwohl-Bilanz



DE-ÖKO-007