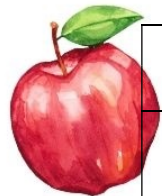




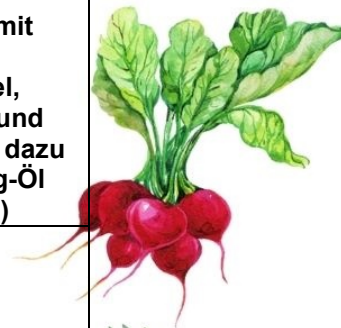
Schulzentrum Meßstetten

## Speisekarte

vom 16.03. bis 22.03.2026 (KW 12-2026)



	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. Joghurtdressing (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-Kirschsauc	Joghurt ( C ) mit gebratenem Apfel und Haselnuss (Fb)	Selbstgemachter Schoko-Grießbrei (Aa,C)	Bio-Obst



Den Blick über den Tellerrand gibt's hier

