



Schulzentrum Meßstetten

Speisekarte

vom 23.03. bis 29.03.2026 (KW 13-2026)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menülinie 1 *	Ratatouillegemüse (Tomate, Paprika, Zucchini) dazu kleine Kartoffeln und Karottensalat (P,3,5)	Fischburger (Vollkornbrötchen mit Backfisch, Bolognese, Salat und Tomate) (Aa,B,C,E,G,O) dazu Chinakohl an hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)	Süßkartoffelragout mit Kichererbsen und grüner Paprika (C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (G,P,3,5)	Vollkornpenne (Aa) mit Gemüse-Hackfleischsoße (Karotte, Lauch, Sellerie) (D) (Rind) dazu selbstgem. Bohnensalat (G,P,3,5)
empfohlene Beilage *			Parboiled Reis	
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>		Bio-Spaghetti (Aa) mit vegetarischer Bolognese (D,H) und Reibekäse (C) dazu Chinakohl an hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)		Veg. Schnitzel paniert (Aa,Ac,Ad,B,C) mit Zitronenscheibe und Rahmsauce (C) dazu selbstgem. Bohnensalat (G,P,3,5)
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>	Hackfleischküchle (Schwein) (Aa,B,G) mit Rahmsauce (5,C) dazu Kaisergemüse		Cordon Bleu (Geflügel) (Aa,B,C,2,3,8) mit Bratensauce (5,G) dazu Bohnen	
Beilagen (wahlweise)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Kartoffelpüree (C)	Wedges (Aa)	Bio-Spirelli (Aa) Parboiled Reis	Serviettenknödel (Aa,B,C) Butterkartoffeln (C)
Dessert *	Bio-Obst	Fruchtiger Beerenjoghurt (Johannis-, Him-, Brom-, Heidelbeeren) (C) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Stracciatellajoghurt (C)	Obstsalat



Den Blick über den Tellerrand gibt's hier

