

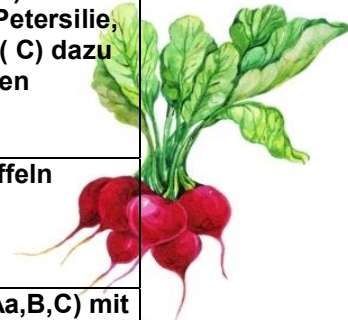
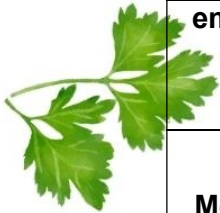
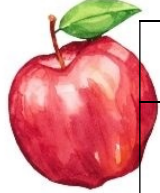


Schulzentrum Meßstetten

Speisekarte

vom 29.06. bis 05.07.2026 (KW 27-2026)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menülinie 1 *		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 <i>Vegetarisch</i>			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 <i>Fleisch/Fisch</i>		Schinkennudeln (Pute) (2,3,Aa,C) mit Tomatensauce dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (C,G,P,3,5)		
Beilagen (wahlweise)			Quinoa Kartoffelpüree (C)	Knöpfle (Aa,B) Bio-Salzkartoffeln
Dessert *		Apfel-Quarkcreme (C)	Bio-Obst	Selbstgemachter Grießbrei (Aa,C)



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



Pioniere in Sachen
Gemeinwohl-Bilanz

GEMEINWOHL
ÖKONOMIE



DE-ÖKO-007

