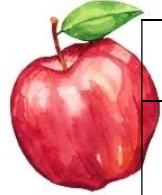




Schulzentrum Meßstetten

Speisekarte

vom 06.07. bis 12.07.2026 (KW 28-2026)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menülinie 1 *	Linsenbolognese mit ger. Hartkäse (C) dazu Mais-Paprika-Gurkensalat (P,3,5)	Gebratene Gnocchi (Aa) mit Tomaten-Gemüsesauce (Karotte, Sellerie, Lauch) (D) dazu Karottensalat (P,3,5) vegan		Chickenburger (Vollkornbrötchen mit paniertem Hähnchenschnitzel, BURGERSAUCE, Salat und Tomate) (Aa,B,C,G,O) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (G,P,3,5)
empfohlene Beilage *	Vollkornnudeln (Aa)			
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>				Tortelli (Ratatouillefüllung) (Aa) mit Tomatensauce dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (G,P,3,5)
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>	Currywurst (Schwein) (2,3) mit pikanter Sauce und Fingermöhren	Lasagne (Rinderhackfleisch) (Aa,B,C,D,5) dazu Karottensalat (P,3,5)		
Beilagen (wahlweise)	Vollkornnudeln (Aa) Kartoffelwürfel (Aa)			Wedges (Aa)
Dessert *	Quarkcreme (C) mit Erdbeer-Kirschsauce	Bio-Obst		Selbstgemachter Schoko-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



Pionierunternehmen mit sozialer Gemeinwohl-Bilanz

GEMEINWOHL ÖKONOMIE



DE-ÖKO-007