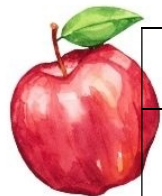




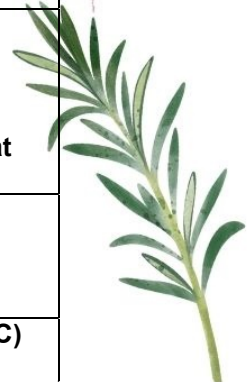
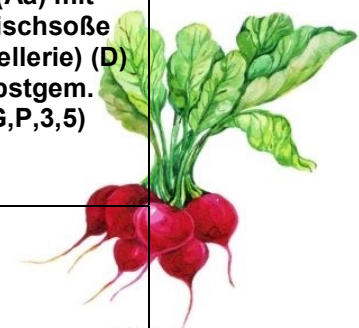
Schulzentrum Meßstetten

# Speisekarte

vom 13.07. bis 19.07.2026 (KW 29-2026)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Menülinie 1</b> *	Fischburger (Vollkornbrötchen mit Backfisch, hausgem. Remoulade Salat und Tomate) (Aa,B,C,E,G,O) dazu Karottensalat (P,3,5)	Ratatouillegemüse (Tomate, Paprika, Zucchini) dazu kleine Kartoffeln und Chinakohl an hausgem. Joghurdressing (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)
<b>empfohlene Beilage</b> *			Parboiled Reis	
<b>Menülinie 2</b> <i>Vegetarisch</i>	Bio-Gemüsebrühe mit Grießklößchen (Aa,B,C) *** Bio-Pfannkuchen (Aa,B,C) mit Bio-Apfelmus (3)			Veg. Schnitzel paniert (Aa,Ac,Ad,B,C) mit Zitronenscheibe und Rahmsauce ( C) dazu selbstgem. Bohnensalat (G,P,3,5)
<b>Menülinie 3</b> <i>Fleisch/Fisch</i>		Schwäbische Linsen (Aa,D,P,3,5) mit Saitenwürstle (Geflügel) (G,D,2,3,8)	Cordon Bleu (Geflügel) (Aa,B,C,2,3,8) mit Bratensauce (5,G) dazu Bohnen	
<b>Beilagen (wahlweise)</b>	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Wedges (Aa)	Bio-Spätzle (Aa,B)	Bio-Spirelli (Aa) Parboiled Reis	Serviettenknödel (Aa,B,C) Knöpfle (Aa,B)
<b>Dessert</b> *	Bio-Obst	Fruchtiger Beerenjoghurt (Johannis-, Him-, Brom-, Heidelbeeren) ( C) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Stracciatellajoghurt ( C)	Obstsalat



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 der  
Gemeinwohl-Bilanz

GEMEINWOHL  
ÖKONOMIE



DE-ÖKO-007