Speisekarte

Schulzentrum Meßstetten **vom 21.09. bis 27.09.2026 (KW 39-2026)**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menülinie 1 *	Fischburger (Vollkornbrötchen mit Backfisch, hausgem. Remoulade Salat und Tomate) (Aa,B,C,E,G,O) dazu Blattsalat mit Kraut, Möhre, Mais an selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5)	Tofu (H) und Kichererbsen in fruchtiger Tomaten-Paprikasauce mit Rote-Bete-Apfelsalat (G)	Hähnchenschnitzel (natur) (Aa) in Kokos-Mangosauce dazu Bio-Erbsen	Vollkornnudelpfanne mit Brokkoli, Erbsen und Möhren (Aa,B,C) dazu Blattsalat an hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)
empfohlene Beilage *		Bulgur (Aa)	Vollkornreis	
Menülinie 2 *Vegetarisch*	Älpler-Makkaroni (Nudelauflauf mit Kartoffeln und Röstzwiebeln) (5,Aa,C) dazu Rettichsalat an Majodressing (Aa,B,D)		Brokkolicremesuppe (C) **** Quarkstrudel (Aa,B,C) mit Kirschkompott	
Menülinie 3 *Fleisch/Fisch*		Bio-Spaghetti (Aa) mit Bolognese-Sauce (Rind) (5,D) mit Reibekäse (C) dazu Blattsalat an hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)		Chicken Nuggets (Geflügel) (8,Aa) mit fruchtigem Currydip (5) dazu Fingermöhren
Beilagen (wahlweise)	Wedges (Aa)	Bulgur (Aa) Kartoffelpüree (C)	Vollkornreis Bio-Spätzle (Aa,B)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Wedges (Aa)
Dessert *	Birnenquark (C)	Joghurt (C) mit gebratenem Apfel und Haselnuss (Fb)	Bio-Obst	Bio-Naturjoghurt (C) mit Orangensauce

Den Blick über den Tellerrand gibt´s hier

Service-Telefon 07571 7426-0
www.vinzenz-service.de

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

Allianz für Entwicklung und Klima
EMAS
Pionierunternehmen mit auditierter Gemeinwohl-Bilanz GEMEINWOHL ÖKONOMIE
BIO
DE-ÖKO-007