



Schulzentrum Meßstetten

Speisekarte

vom 01.12. bis 07.12.2025 (KW 49-2025)

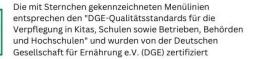
	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menülinie 1 *	Ratatouillegemüse (Tomate, Paprika, Zucchini) dazu kleine Kartoffeln und Karottensalat (P,3,5)	Fischburger (Vollkornbrötchen mit Seelachsfrikadelle, Burgersauce,Salat und Tomate) (Aa,B,C,E,G,O) dazu Chinakohl an hausgem. Joghrutdressing (C,G,P,3,5)	Süßkartoffelragout 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 Vegetarisch		Bio-Spaghetti (Aa) mit vegetarischer Bolognese (D,H) und Reibekäse (C) dazu Chinakohl an hausgem. Joghrutdressing (C,G,P,3,5)		Veg. Schnitzel paniert (Aa,Ac,Ad,B,C) mit Zitronenscheibe und Rahmsauce (C) dazu Bio- Erbsen-Möhrengemüse
Menülinie 3 Fleisch/Fisch	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	Weihnachtlicher Beerenjoghurt (Johannis-, Him-, Brom-, Heidelbeeren) (C) mit gerösteten Mandeln (Fa)	Apfelzimtcreme (C)	Obstsalat

















Den Blick über den Tellerrand gibt's hier