Speisekarte

Schulzentrum Geislingen **vom 02.11. bis 08.11.2026 (KW 45-2026)**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menülinie 1 *	Fischcurry mit Karotte, Weißkohl, Bambussprossen, Lachs und Seelachs (E) dazu Karottensalat (P,3,5)	Ratatouillegemüse (Tomate, Paprika, Zucchini) dazu kleine Kartoffeln und Chinakohl an hausgem. Essig-Öl-Dressing (G,P,1,3,5)	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 *	Bio-Salzkartoffeln		Parboiled Reis	
Menülinie 2 *Vegetarisch*	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)
Menülinie 3 *Fleisch/Fisch*		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	
Beilagen (wahlweise)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) / Bio-Salzkartoffeln	Bio-Spätzle (Aa,B)	Bio-Spirelli (Aa) / Parboiled Reis	Serviettenknödel (Aa,B,C) / Knöpfle (Aa,B)

Den Blick über den Tellerrand gibt´s hier

ECO n GOOD

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

DE-ÖKO-007