Speisekarte

Schulzentrum Geislingen **vom 09.11. bis 15.11.2026 (KW 46-2026)**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menülinie 1 *	Mildes Thai-Gemüsecurry (Bohnen, Champignons und Zuckerschoten) mit Cashews (D,Fd) dazu Eisbergsalat mit selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5)	Vollkornweizentortillas (Aa) mit Chili sin carne (Soja Bolognese, Kidney-Bohnen und Mais) (H) dazu Eisbergsalat an hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)	Gemüse-Kartoffel-Linsenpfanne (Karotte, Zucchini, Paprika, Lauch) (B,C) mit Hüttenkäse-Fetadip (C) dazu Karottensalat (P,3,5)	Rotbarsch in Schnittlauchsauce (C,E) dazu Bio-Erbsen
empfohlene Beilage *	Vollkornreis			Petersilienkartoffeln
Menülinie 2 *Vegetarisch*				Kraut-Schupfnudeln (Aa,B) dazu Blattsalat an hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)
Menülinie 3 *Fleisch/Fisch*	Paniertes Schnitzel (Schwein) (Aa) mit Rahmsauce (5,C) dazu Wintergemüse	Rostbratwurst (Schwein) (2,8,D,G) mit Bratensauce (5,G) dazu Bio-Brokkoli	Fleischbällchen (Rind) (Aa,B,C) in Tomatensauce dazu Mixgemüse	
Beilagen (wahlweise)	Kartoffelgratin (B,C,8) Vollkornreis	Kartoffelpüree (C) Bio-Gabelspaghetti (Aa)	Bio-Bandnudeln (Aa) Reis	Bio-Spätzle (Aa,B) Petersilienkartoffeln

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