Speisekarte

Schulzentrum Geislingen **vom 16.11. bis 22.11.2026 (KW 47-2026)**

	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 **** Quarkstrudel (Aa,B,C) mit Kirschkompott	
Menülinie 3 *Fleisch/Fisch*		Bio-Spaghetti (Aa) mit Bolognese-Sauce (Rind) (5,D) mit Reibekäse (C) dazu Eisbergsalat an hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)		Chicken Nuggets (Geflügel) (8,Aa) mit fruchtigem Currydip (5) dazu Fingermöhren
Beilagen (wahlweise)	Bio-Penne (Aa) Wedges (Aa)	Bulgur (Aa) Kartoffelpüree (C)	Vollkornreis Bio-Spätzle (Aa,B)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Wedges (Aa)

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

BIO DE-ÖKO-007