Speisekarte

Schulzentrum Geislingen **vom 23.11. bis 29.11.2026 (KW 48-2026)**

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Menülinie 1 *	Veganes Paprika-Champignongragout mit Tofu (H) dazu Eisbergsalat mit selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5)	Putenbruststreifen in milder Tomaten-Kräuter-Sauce dazu selbstgem. Bohnensalat an Essig-Öl-Dressing (G,P,3,5)	Indischer Linsendal mit frischem Gemüse (Eintopf aus Linsen, Blumenkohl und Karotten mit Kokosmilch) (D,H) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (G,P,3,5)	Bio-Bandnudeln (Aa) mit Räucherlachs-Zucchini-Sauce (C,E) dazu Karottensalat (P,3,5)
empfohlene Beilage *	Vollkornnudeln (Aa)	Bio-Gabelspaghetti (Aa)	Vollkornreis	
Menülinie 2 *Vegetarisch*		Tortelli (Ricotta-Spinatfüllung) (Aa,B,C) an Basilikumsauce (C) dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)		Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Aa,B,C) und veg. Rahmsauce (C) dazu Karottensalat (P,3,5)
Menülinie 3 *Fleisch/Fisch*	Cordon bleu (Geflügel) (1,2,3,Aa,C) mit Bratensauce (5,G) dazu Leipziger Allerlei		Köttbullar (Schwedische Hackfleischbällchen, Schwein) (Aa,B) mit Rahmsauce (5,C) und Preiselbeeren dazu Bio-Möhren	
Beilagen (wahlweise)	Vollkornnudeln (Aa) Wedges (Aa)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Kartoffelpüree (C)	Vollkornreis Bio-Salzkartoffeln	

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

DE-ÖKO-007