



Schulzentrum Geislingen

Speisekarte

vom 10.03. bis 16.03.2025 (KW 11-2025)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie 1 *	Fischcurry mit Karotte, Weißkohl, Bambussprossen, Lachs und Seelachs (E) dazu Blattsalat mit Kraut, Möhre, Mais an Essig-Öl Dressing (G)	Tofu (H) und Kichererbsen in fruchtiger Tomaten-Paprikasauce mit Karottensalat (5,P)	Hähnchenschnitzel (natur) (Aa) in Kokos-Mangosauce dazu Bio-Erbesen	Vollkornnudelpfanne mit Brokkoli, Erbsen und Möhren (Aa,B,C) dazu Blattsalat an hausgem. Joghurtdressing (5,C,G,P)			
empfohlene Beilage *	Bio-Salzkartoffeln	Bio-Bulgur (Aa)	Vollkornreis				
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>	Äpler-Makkaroni (Nudelaufbau mit Kartoffeln und Röstzwiebeln) (5,Aa,C) dazu Rettichsalat an Majodressing (Aa,B,D)		Brokkolicremesuppe (C) **** Quarkstrudel (Aa,B,C) mit Kirschkompott				
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>		Bio-Spaghetti (Aa) mit Bolognese-Sauce (Rind) (5,D) mit Reibekäse (C) dazu Karottensalat (5,P)		Chicken Nuggets (Geflügel) (8,Aa) mit fruchtigem Currydip (5) dazu Blattsalat an hausgem. Joghurtdressing (5,C,G,P)			
Beilagen (wahlweise)	Bio-Penne (Aa) Bio-Salzkartoffeln	Bio-Bulgur (Aa) Kartoffelpüree (C)	Vollkornreis Bio-Spätzle (Aa,B)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Wedges (Aa)			



Änderungen vorbehalten



Die mit Sternchen (*) gekennzeichnete Menülinie entspricht den DGE-Qualitätsstandards und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.



Pionierunternehmen mit auditiertem Gemeinwohl-Bilanz

GEMEINWOHL ÖKONOMIE



DE-ÖKO-007