



Schulzentrum Geislingen

**Speisekarte**

vom 31.03. bis 06.04.2025 (KW 14-2025)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menülinie 1</b> *	Rosmarinkartoffeln mit Porree, Champignons und Tomate dazu Möhren-Apfelsalat (G)	Veganer Bauerntopf mit Tofu (H), Linsen, Brokkoli, Karotten und Kartoffeln dazu Vollkornbrötchen (Aa,Ab,Ac,Ad,O) und Eisbergsalat an Essig-Öl-Dressing (G)	Wildlachsfilet (E) mit Zitronen-Dillsauce ( C) dazu Biomöhren	Cous Cous- Gemüsepfanne (Paprika, Aubergine, Linsen und Zucchini) (Aa) mit Tomatensauce dazu Blattsalat mit hausgem. Joghurdressing (5,C,G,P)			
<b>empfohlene Beilage</b> *			Vollkornreis				
<b>Menülinie 2</b> <i>Vegetarisch</i>			Bio-Spaghetti (Aa) mit Tomatensauce und ger. Hartkäse ( C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing (3,5,G,P)				
<b>Menülinie 3</b> <i>Fleisch/Fisch</i>	Gebackenes Hähnchen (Aa) mit Süß-Sauerer Sauce (Aa,H) dazu Möhren-Apfelsalat (G)	Hackfleischküchle (Schwein) (Aa,B,G) mit Rahmsauce (5,C) dazu Sommergemüse		Gulasch mit Karotten und Rind (5) dazu Bio-Kohlrabi			
<b>Beilagen</b> (wahlweise)	Reis Bio-Salzkartoffeln	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Kartoffelgratin (B,C,8)	Kartoffelpüree ( C) Vollkornreis	Knöpfle (Aa,B) Serviettenknödel (Aa,B,C)			



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