



Schulzentrum Geislingen

Speisekarte

vom 16.09. bis 22.09.2024 (KW 38-2024)

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

