



Schulzentrum Geislingen

Speisekarte

vom 25.09. bis 01.10.2023 (KW 39-2023)

Themenwoche "Baden-Württemberg is(s)t Bio in der Gemeinschaftsverpflegung"

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
			Gedenktag des Hl. Vinzenz von Paul				
Menülinie 1 *	Ofenkartoffel mit BIO-Lupinencreme (C,K) und Spinat dazu Karottensalat (5,P)	Süßkartoffel-Zucchini-auflauf mit Käse überbacken (C) dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurtdressing (5,C,G,P)	Hähnchenschnitzel (natur) (Aa) in fruchtiger Currysauce (Erbsen, Ananas, Pfirsich) (C,G) dazu BIO-Möhren	Seelachsfilet (E) mit Kräutersauce aus Petersilie, Kerbel und Lauch (C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing (3,5,G,P)			
empfohlene Beilage *			Parboiled Reis	BIO-Salzkartoffeln vom Steinhäuser			
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>			Kartoffelrösti mit Gemüse und Käse überbacken (C) dazu kleiner Salatteller mit French Dressing (B,G)	BIO-Makkaroni mit Käse (5,Aa,B,C) dazu Tomatensauce und Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing (3,5,G,P)			
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>	Gebackene Hühner-Haxen (Aa,H) mit Bratensauce (5,G) dazu BIO-Erbsen	Schwäbische Alb Leisa (Linsen) (Aa,D,5) mit Saitenwürstle (Geflügel) (G,D,2,3,8)					
Beilagen (wahlweise)	BIO-Spirelli (Aa) Kartoffelpüree (C)	Petersilienkartoffeln BIO- Kaiserspätzle (Aa,B)	Parboiled Reis Karotten- Meerrettichpüree (C,P,3,5)	Knöpfle (Aa,B) BIO-Salzkartoffeln vom Steinhäuser			

