



Schulzentrum Geislingen

Speisekarte

vom 07.10. bis 13.10.2024 (KW 41-2024)

Herbstwochen

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
Menülinie 1 *	Kürbis-Kichererbsenragout mit Spinat (C) dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurtdressing (5,C,G,P)	Hamburger (Brötchen, mit Rinderhacksteak, Burgersauce, Tomate, Gurke, Eisbergsalat) (Aa,B,G,O,9) dazu Blattsalat mit hausgem. Joghurtdressing (5,C,G,P)	Kabeljau (E) mit Sahnesauce (C) dazu Bio-Erbsen	Mediterranes Ofengemüse (Zucchini, Paprika und Kirschtomaten) mit Kräuterquark (C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (3,5,G,P)			
empfohlene Beilage *	Vollkornreis		Butterkartoffeln (C)	Quinoa			
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>		Kartoffelsuppe (C,D) mit gerösteten Walnüssen (Fc) ***** Pfannkuchen (Aa,B,C) mit Bio-Apfelmus (3)	Vollkornnudeln mit Herbst Gemüse (Aa) dazu Rote-Bete-Apfelsalat (G)				
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>	Hähnchenschnitzel an Geflügelrahmsauce (5,C) dazu Brokkoli			Schwäbische Linsen (Aa,D,5) mit Saitenwürstle (Geflügel) (G,D,2,3,8)			
Beilagen (wahlweise)	Bio-Penne (Aa) Vollkornreis		Butterkartoffeln (C) Bio-Gabelspaghetti (Aa)	Bio-Spätzle (Aa,B) Quinoa			



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