



Schulzentrum Geislingen

**Speisekarte**

vom 11.11. bis 17.11.2024 (KW 46-2024)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Menülinie 1</b> *	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 Eisbergsalat 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 Fingermöhren			
<b>empfohlene Beilage</b> *	Vollkornreis			Petersilienkartoffeln			
<b>Menülinie 2</b> <i>Vegetarisch</i>				Kraut-Schupfnudeln (Aa,B) dazu Blattsalat an hausgem. Joghurtdressing (5,C,G,P)			
<b>Menülinie 3</b> <i>Fleisch/Fisch</i>	Paniertes Schnitzel (Schwein) (Aa) mit Rahmsauce (5,C) dazu Wintergemüse	Rostbratwurst (Schwein) (2,8,D,G) mit Bratensauce (5,G) dazu Bio-Brokkoli	Fleischbällchen (Rind) (Aa,B,C) in Tomatensauce dazu Mixgemüse				
<b>Beilagen (wahlweise)</b>	Kroketten ( C)  Vollkornreis	Kartoffelgratin (B,C)  Bio-Gabelspaghetti (Aa)	Bio-Bandnudeln (Aa)  Kartoffelpüree ( C)	Bio-Spätzle (Aa,B)  Petersilienkartoffeln			



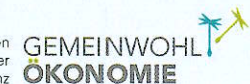
Änderungen vorbehalten



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



DE-ÖKO-007