



Schulzentrum Geislingen

Speisekarte

vom 09.12. bis 15.12.2024 (KW 50-2024)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag 3. Advent
Menülinie 1 *	Rosmarinkartoffeln mit Porree, Champignons und Tomate dazu Eisbergsalat an hausgem. Joghurt-Dressing (5,C,G,P)	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 Endiviensalat mit hausgem. Joghurtdressing (5,C,G,P)			
empfohlene Beilage *			Vollkornreis				
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>			Bio-Spaghetti (Aa) mit Tomatensauce und ger. Hartkäse (C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl-Dressing (3,5,G,P)				
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>	Gebackenes Hähnchen (Aa) mit Süß-Saurer Sauce (Aa,H) dazu Eisbergsalat an hausgem. Joghurt-Dressing (5,C,G,P)	Hackfleischküchle (Rind Schwein) (Aa,B,G) mit Rahmsauce (5,C) dazu Wintergemüse		Gulasch mit Karotten und Rind (5) dazu Bio-Kohlrabi			
Beilagen (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

