






alle Infos hier

Geschwister-Scholl-Gymnasium

Speiseplan vom 20.03.2023 bis 26.03.2023, 12. Kalenderwoche

	Montag 20.03.2023	Dienstag 21.03.2023	Mittwoch 22.03.2023	Donnerstag 23.03.2023
Menü I Veggie	Blumenkohlcrèmesuppe mit Kartoffelwürfeln dazu zwei Toastscheiben dazu grüner Salat	Valess - Ragout mit Bio - Gemüse* dazu Erbsen und Vollkornnudeln	Schweizer Rösti - Kartoffelauflauf mit vegetarischer Rahmsoße dazu Eisberg - Endivien - Möhren - Mix	Maultaschen mit Gemüsecrèmesoße dazu Endivien - Mix
Menü II	Geflügel - Frikadelle mit Geflügelsoße dazu buntes Marktgemüse und Röstiecken	Hähnchen - Spieß mit Sweet - Chili - Soße und Kartoffelwedges dazu Eisbergsalat	Hähnchengeschnetzeltes "Züricher Art" dazu Blumenkohl und Spätzle	Putensteak mit Salsa - Dip dazu Bio - Reis* und Endivien - Mix
Salatbox Veggie	Bunte Salatbox mit einem vegetarischen Topping dazu ein Brötchen	Bunte Salatbox mit einem vegetarischen Topping dazu ein Brötchen	Bunte Salatbox mit einem vegetarischen Topping dazu ein Brötchen	Bunte Salatbox mit einem vegetarischen Topping dazu ein Brötchen
 Dessert 	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert	täglich wechselndes Dessert
Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst	Frisches Obst
 Wissenswertes 	<i>Gelbe Karotten, Romanesco und Kohlrabi sind die Bestandteile des bunten Marktgemüses.</i>	<i>Im Valess - Ragout sind Möhren, Butternutkürbis und Zucchini in Bio - Qualität enthalten.</i>	<i>Spätzle sind schwäbische Teigwaren und werden aus Mehl, Eiern und Wasser zubereitet.</i>	<i>Maultaschen sind eine Spezialität der schwäbischen Küche! Es sind gefüllte Taschen aus Nudelteig.</i>

Bitte beachten Sie: Menü II = schweinefleischfrei. Zusatzstoff- und Allergeninformationen finden Sie auf unserer separaten Allergenspeisekarte. Aufgrund der Vielzahl der in unserer Küche verwendeten Lebensmittel können in all unseren Speisen Spuren der 14 Hauptallergene enthalten sein. Alle Angaben ohne Gewähr.



Bei der Speisenplanung werden die Qualitätsstandards für die Schulverpflegung der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zugrunde gelegt. Das DGE-Logo neben den jeweiligen Menüs kennzeichnet unsere von der DGE-Zertifizierte Menülinie.

Bio* = aus kontrolliert biologischem Anbau (DE-OKO-013)

