



Bildungszentrum Weinstadt 21. - 25. September 2015

Täglich frische mit Liebe gemachte
Salate und Rohkost aus der Salattheke mit ofenfrischem Brot € 4,10

Salatsoße mit Essig enthält ① ③

Tagesmenü € 4,10
inkl. Beilagensalat

Pastateller € 3,60
inkl. Beilagensalat

Montag	Kartoffelgnocci ^{7,9} mit hausgemachter Tomatensoße dazu geriebener Käse ¹³	Penne-Nudeln ⁷ "Arabiata" mit würziger Tomatensoße
Dienstag	Salzkartoffeln mit Rahmspinat und Hähnchennuggets ^{7,13}	Grüne Bandnudeln ⁷ mit einer Pilzrahmssoße
Mittwoch	"Hamburger" Gebratenes Rindfleisch ⁷ auf Sesambrötchen ^{7,17} mit viel Salat und "Wedges"Kartoffelecken ^{13,16}	Vollkorn-Spaghetti ⁷ mit feiner Gemüsebolognese
Donnerstag	"Köttbullar" Fleischbällchen ⁷ mit Rahmssoße ^{7,12,13} dazu Preiselbeeren und Langkornreis	"Orchiette" Öhrchennudeln ⁷ mit grünem Gemüse, Olivenöl und Mozzarellawürfel
Freitag	Pizza "Tomate-Mozzarella" ^{7,13} Hefeteigboden mit Tomaten und Mozzarella belegt	"Fussili" Schmetterlingsnudeln ⁷ mit Lachs-Brokkoliesoße

Grundschüler der Klassenstufen 1-4 erhalten zusätzlich abwechselnd Obst oder Nachtisch



DE-ÖKO-006 EU/Nicht-
EU-Landwirtschaft

**Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet
Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst
zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität
DE-ÖKO-006**



Bildungszentrum Weinstadt 28. September - 02. Oktober 2015

Täglich frische mit Liebe gemachte
Salate und Rohkost aus der Salattheke mit ofenfrischem Brot € 4,10

Salatsoße mit Essig enthält ① ③

Tagesmenü € 4,10
inkl. Beilagensalat

Pastateller € 3,60
inkl. Beilagensalat

Montag	Lasagne "Bolognese" Italienischen Nudelspezialität ^{7,9,13,15} mit Rindfleisch und Bechamelsoße	Spiralnudeln ⁷ mit grüner Pesto ¹⁴
Dienstag	Knusprige Fischfiguren ⁷ mit Salzkartoffeln und Kräuterquark ¹³	Spaghetti ⁷ "michaelschmittgastro" mit gegrilltem Gemüse und Parmesanspäne
Mittwoch	Gemüsebulgur ⁷ mit Hähnchenbrust und Joghurtdip ¹³	Hörnchennudeln ^{7,9} mit Käsesoße
Donnerstag	Suppe mit frischem Brot Warmer Ofenschlupfer ^{7,9,13,14} mit Vanillesoße ¹³	Vollkorn-Rigaton ⁷ mit würziger Rinderbolognese
Freitag	Kartoffelgratin ¹³ dazu Regenbogenkarotten (dreifarbig)	"Tagliatelle" Bandnudeln ⁷ mit Tomaten-Sahnesoße ¹³

Grundschüler der Klassenstufen 1-4 erhalten zusätzlich abwechselnd Obst oder Nachtisch



DE-ÖKO-006 EU/Nicht-
EU-Landwirtschaft

**Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet
Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst
zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität
DE-ÖKO-006**



Bildungszentrum Weinstadt 05. - 09. Oktober 2015

Täglich frische mit Liebe gemachte
Salate und Rohkost aus der Salattheke mit ofenfrischem Brot € 4,10

Salatsoße mit Essig enthält ① ③

Tagesmenü € 4,10
inkl. Beilagensalat

Pastateller € 3,60
inkl. Beilagensalat

Montag	Schwäbische Rindermaultaschen ^{7,9,15} mit schwäbischem Kartoffelsalat ^{3,16}	Tortellini ⁷ mit Spinat-Ricottafüllung dazu hausgemachte Tomatensoße
Dienstag	Linsen & Spätzle Schwäbisches Linsengericht mit Eierspätzle ^{7,9} und Putenwürstchen ^{4,16}	"Rote Nudeln" Penne-Nudeln ⁷ mit Tomatenmark und Olivenöl
Mittwoch	Gebackene Kartoffelscheiben mit Zucchini-mixgemüse und Fischstäbchen ⁷	Grüne Bandnudeln ⁷ mit Sahnesoße ¹³ und Lachswürfel ^{10,14}
Donnerstag	Putenstreifen "Napoli" ⁷ mit Tomatensoße dazu Langkornreis	Vollkorn-Spaghetti ⁷ "aglio e olio" mit Olivenöl, Knoblauch und etwas Chili
Freitag	Rohkostteller mit Kartoffeln und Sauerrahmdip ¹³	Hörnchennudeln ^{7,9} mit fruchtiger Currysoße ¹³

Grundschüler der Klassenstufen 1-4 erhalten zusätzlich abwechselnd Obst oder Nachtisch



DE-ÖKO-006 EU/Nicht-
EU-Landwirtschaft

**Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet
Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst
zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität
DE-ÖKO-006**



Bildungszentrum Weinstadt 12. - 16. Oktober 2015

Täglich frische mit Liebe gemachte
Salate und Rohkost aus der Salattheke mit ofenfrischem Brot € 4,10

Salatsoße mit Essig enthält ① ③

Tagesmenü € 4,10
inkl. Beilagensalat

Pastateller € 3,60
inkl. Beilagensalat

Montag	Gegrillte Hähnchenbrust mit Currysoße und Cous-Cous ¹³	"Fussili" Schmetterlingsnudeln ⁷ mit Erbsen und Karottenwürfel in Sahnesoße ¹³
Dienstag	Suppe mit frischem Brot Eierpfannkuchen ^{7,9} mit fruchtigem Apfelmus	Spiralnudeln ⁷ mit würziger Geflügelbolognese
Mittwoch	Lasagne "Verdura" Lasagne mit Gemüse Tomaten- und Bechamelsoße ^{7,13}	Spaghetti ⁷ "Pesto rosso" mit roter Tomaten-Paprikapesto ¹⁴
Donnerstag	Cevapcici vom Rind ^{7,9,13,15,16} mit Djuvedreis und Paprikasoße	"Orchiette" Öhrchennudeln ⁷ mit Zucchini-Kräutersoße ¹³
Freitag	Mascarpone-Macceroni ^{7,13} Röhrchennudeln mit buntem Gemüse	Vollkorn-Rigatoni ⁷ "Tonno" mit Tomatensoße und Thunfisch ¹⁰

Grundschüler der Klassenstufen 1-4 erhalten zusätzlich abwechselnd Obst oder Nachtisch



DE-ÖKO-006 EU/Nicht-
EU-Landwirtschaft

**Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet
Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst
zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität
DE-ÖKO-006**



Bildungszentrum Weinstadt 19. - 23. Oktober 2015

Täglich frische mit Liebe gemachte
Salate und Rohkost aus der Salattheke mit ofenfrischem Brot € 4,10

Salatsoße mit Essig enthält ① ③

Tagesmenü € 4,10
inkl. Beilagensalat

Pastateller € 3,60
inkl. Beilagensalat

Montag	Geflügel-Currywursts mit knusprigen Rösticken ¹²	"Tagliatelle" Bandnudeln ⁷ mit feiner Geflügelbolognese
Dienstag	"Hot Dog" Putenwürstchen ⁴ im Brötchen ⁷ mit Kartoffelecken ⁷ und viel frischem Salat	Tortellini ⁷ mit Spinat-Ricottafüllung mit hausgemachter Tomatensoße
Mittwoch	Blumenkohl & Brokkoli mit Kartoffeln und holländischer Soße ^{7,9,13,16}	Spaghetti ⁷ "Carbonara Art" mit heller Soße und Putenschinken ⁴
Donnerstag	<h3>Tag der Schulverpflegung 2015</h3> <p>Kartoffelsuppe mit Meerrettich nach dem Rezept von Vincent Klink Nussige Pute mit Cous-Cous Spaghetti-Pizza Regionaler Salat von frischen Früchten</p>	
Freitag	Gebratenes Welsfilet ⁷ mit Gemüsebulgur ⁷ und Kräutersoße ¹³	Vollkorn-Spaghetti ⁷ mit Käsesoße ¹³

Grundschüler der Klassenstufen 1-4 erhalten zusätzlich abwechselnd Obst oder Nachtisch



DE-ÖKO-006 EU/Nicht-
EU-Landwirtschaft

**Bei michaelschmittgastro bieten wir in unserem Salatbuffet
Blattsalate, Frischgemüse sowie unser Frischobst
zum Mittagessen in reiner BIO-Qualität
DE-ÖKO-006**



Zusatzstoffe

- 1 mit Farbstoff
- 2 mit Konservierungsstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Nitritpökelsalz
- 5 mit Phosphat
- 6 mit Süßstoff

Allergene (auch wenn nur in Spuren vorhanden)

- 7 Glutenhaltiges Getreide
(Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel, Kamut oder Hybridstämme davon)
- 8 Krebstiere
- 9 Eier
- 10 Fisch
- 11 Erdnüsse
- 12 Soja
- 13 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- 14 Schalenfrüchte
(Mandel, Haselnuss, Walnuss, Cashew, Pecan-, Para-, Pistazie, Macadamia- und Queenslandnuss)
- 15 Sellerie
- 16 Senf
- 17 Sesamsamen
- 18 Schwefeldioxid und Sulfite-Konzentration
(mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l)
- 19 Lupinen
- 20 Weichtiere