VINZENZ SERVICE
Essen und mehr ...



Speiseplan

Gutenberg-Schule REUTLINGEN

23.11. – 26.11.2026

KW 48

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Hauptgericht (1)	**Cordon bleu** (Geflügel) (1, 2, 3, Aa, C) mit Bratensauce (5, G) dazu Wedges (Aa) und Eisbergsalat mit Essig-Öl Dressing (G, P, 1, 3, 5)	**Putenbruststreifen in milder Tomaten-Kräuter-Sauce** dazu Bio-Gabelspaghetti (Aa) und Eisbergsalat mit Joghurtdressing (C, G, P, 3, 5)	**Köttbullar** (Schwedische Hackfleischbällchen) (Schwein) (Aa, B) mit Rahmsauce (5, C) und Preiselbeeren dazu Bio-Salzkartoffeln und Gurkensalat mit Essig-Öl-Dressing (G, P, 3, 5)	**Schwäbischer Sauerbraten** (Rind) in Bratensauce (5,D,G) dazu Serviettenknödel (Aa,B,C) und Apfelrotkohl (3,5)
Hauptgericht (2) ***Vegetarisch***	**Veganes Paprika-Champignongragout mit Tofu** (H) dazu Vollkornnudeln (Aa) und Eisbergsalat mit Essig-Öl-Dressing (G, P, 1, 3, 5)	**Tortelli** (Ricotta-Spinatfüllung) (Aa, B, C) an Basilikumsauce **(C)** dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (C, G, P, 3, 5)	**Vollkornnudeln** mit frischem Gemüse (Aa) dazu Gurkensalat mit Essig-Öl Dressing (G, P, 3, 5)	**Käsespätzle** mit Röstzwiebeln (Aa, B, C) und Tomatensauce dazu Karottensalat (P, 3, 5)

Zusatzstoff- und Allergenkennzeichnung siehe Aushang Mensa und Homepage der Gutenberg-Schule

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit !
Änderungen vorbehalten.

Für Zutaten und Komponenten in Bio-Qualität gilt die DE-ÖKO-007.

