



## Bildungszentrum Weinstadt

**14. bis 18. September 2020**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

Menü 2  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	Rigatoni mit hausgemachter Tomatensoße und geriebenem Käse  7a,13	Kartoffel-Gemüsegratin
<b>Dienstag</b>	Höhrnchennudeln "Popeye" mit Rahmspinat und geriebenem Käse  7a,9	Vegetarische Frühlingsrolle mit Currysoße und Reis  7a,13
<b>Mittwoch</b>	Gebratene Hähnchenbrust, dazu Rösti, Brokkoli und helle Kräutersoße  7a,13	Suppe & Kaiserschmarrn (Pfannkuchenstücke) mit Apfelmus  3,7a,9
<b>Donnerstag</b>	Paniertes Putenschnitzel mit Kartoffeln und Rahm-Kohlrabi  7a,13	Tortelliniauflauf mit buntem Gemüse und Sahnesoße  7a,13
<b>Freitag</b>	Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle und Putenwiener  4,7a,16	

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

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



## Bildungszentrum Weinstadt

**21. bis 25. September 2020**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

Menü 2  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	Spiralnudeln mit Rindfleischbolognese und geriebenem Käse 7a,13	Pfannkuchen mit buntem Gemüseragout 7a,13
<b>Dienstag</b>	Kötbullar - Rindfleischbällchen in Preiselbeerrahmsoße und Kartoffelpüree 7a,13,18	Bandnudeln mit Grillgemüse und geriebenem Käse 7a
<b>Mittwoch</b>	Paniertes vegetarisches Schnitzel (Valess) mit Nudeln und Rahmgemüse 7a,13,16,19	Möhreneintopf mit frischem Fladenbrot 7a
<b>Donnerstag</b>	Paniertes Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat und Remouladensoße 7a,10,13	"Spaghetti-Pizza" mit Mozzarella und Tomaten gratiniert 7a,13
<b>Freitag</b>	Geflügelbratwürstchen mit Kartoffelpüree und Mischgemüse 13,16,18	

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

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



## Bildungszentrum Weinstadt

**28. September bis 02. Oktober 2020**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

Menü 2  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	Putenbrustfilet "Napoli" feine Putenstreifen in Kräuter- Tomatensoße mit Nudeln  13	Pizza vegetarisch belegt nach Art des Hauses  1,7a,9,13
<b>Dienstag</b>	Panierte Fischstäbchen (Alaska- Seelachs) mit Salzkartoffeln und Spinat  7a,13	Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Käse überbacken  7a,9,13
<b>Mittwoch</b>	Geflügelfrikadelle in Rahmsoße dazu Reis  4	Penne-Nudeln mit Gemüse- Sahnesoße  7a,9
<b>Donnerstag</b>	Vollkornspaghetti mit Tomatensoße und geriebenem Käse  7a,13	Vegetarisches buntes Gemüsehili mit Kartoffeln  7a,12
<b>Freitag</b>	Cevapcici vom Rind mit Reis und Ajvar-Tomatendip  4	

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

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



## Bildungszentrum Weinstadt

**05. bis 09. Oktober 2020**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

Menü 2  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung in Sahnesoße  7a,9,13	Gemüselasagne  7a,13
<b>Dienstag</b>	Mascarpone-Maccaroni kurze Maccaroni mit Broccoli, Karotten und Käse überbacken  7a,13	Gebackene Gemüsestäbchen mit Nudeln und Soße  7a,9,13,15
<b>Mittwoch</b>	Hähnchen-Schaschlikpfanne mit Reis und grünen Bohnen  13	Bandnudeln "al arrabiata" mit geriebenem Käse  7a,13
<b>Donnerstag</b>	Rigatoni mit Möhren, Tomaten und Rinderhackfleisch  13	Suppe & Milchreis mit Früchtekompott  7a,9,13
<b>Freitag</b>	Geflügel-Currywurst mit Wedges Kartoffeln  7a	

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

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



## Bildungszentrum Weinstadt

**12. bis 16. Oktober 2020**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

Menü 2  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	Gebrautes Hokifilet (Seehecht) mit holländischer Soße und Petersilienkartoffeln  7a,9	Vollkornspaghetti mit getrockneten Tomaten, Olivenöl und frischem Ruccola  7a
<b>Dienstag</b>	Pizza "Margarita" mit Tomaten und Käse überbacken  7a,13	Pfannkuchenauflauf Pfannkuchenstücke mit Gemüse gebacken  7a,13
<b>Mittwoch</b>	Indisches Curryhuhn mit Basmatireis  13	Suppe Ofenfrischer Apfelstrudel mit Vanillasoße  7a,13
<b>Donnerstag</b>	Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle und Putenwiener  4,7a,16	Bunter Nudel-Eintopf mit Fladenbrot  7a
<b>Freitag</b>	Gebratener Hähnchenspieß mit Rahmsoße, Langkornreis und grüne Bohnen  7a,13	

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

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



## Bildungszentrum Weinstadt

**19. bis 23. Oktober 2020**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

Menü 2  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	Pierogi-Teigtaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung auf buntem Gemüse in Sahnesoße  7a,13	Gefüllte Zucchinischiffchen auf Langkornreis  13
<b>Dienstag</b>	Paniertes Putenschnitzel mit Spätzle und Möhrenrahmgemüse  7a,9,13	Suppe & Grießbrei mit warmen Kirschen und Zimt & Zucker  7a,13
<b>Mittwoch</b>	Gebrautes Hähnchenbrustfilet mit Bulgur und buntem Gemüse  7a,13	Kartoffeln mit Quark und Rohkost  13
<b>Donnerstag</b>	Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree und Rahmsauce  7a,9,13,18	Gemüselasagne mit Tomatensoße  7a,13
<b>Freitag</b>	Überraschungessen	

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

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





## Bildungszentrum Weinstadt

**02. bis 06. November 2020**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

Menü 2  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	Schwäbisches Linsengericht mit Spätzle und Putenwiener  4,7a,16	Kartoffel-Spinatauflauf  13
<b>Dienstag</b>	Rahmspinat mit gebackenen Kartoffelscheiben und kleinem Eieromlett  9,13	Rigatoni mit Tomatensoße  7a
<b>Mittwoch</b>	Suppe & Kaiserschmarrn mit Apfelmus  7a,9,13	Falaffelbällchen mit buntem Salat, Fladenbrot und Sauerrahmdip  7a,13
<b>Donnerstag</b>	Spaghetti mit Rindfleischbolognese und geriebenem Käse  7a,13	Gemüselasagne Bei Allergien und Unverträglichkeiten können wir keine reine Bio-Qualität garantieren  7a,13
<b>Freitag</b>	Rinderfrikadelle mit Pommes frites und Paprikasoße  7a,13	

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

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



## Bildungszentrum Weinstadt

**09. bis 13. November 2020**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

Menü 2  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	Dönerteller (Rind) mit Pommes frites, Krautsalat  13	Höhrnchennudeln "Popeye" mit Rahmspinat und geriebenem Käse  7a,9
<b>Dienstag</b>	Gegrillte Hähnchenhaxen mit Tomatendip und Gemüsereis  7a,13	Gemüseintopf mit frischem Brot  7a
<b>Mittwoch</b>	Hähnchenpiccata mit Tomatenspagehetti  7a,9,13	Brokkolie-Nudelaufauf  7a,13
<b>Donnerstag</b>	Suppe Dampfnudeln mit Vanillasoße  3,7a,9,13	Spagehetti mit Käsesoße und Kirschtomaten  7a,13
<b>Freitag</b>	Fischburger auf Sesambrotchen Fischstäbchen mit buntem Salat und Remoulade  7a,9,13,17	

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

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





## Bildungszentrum Weinstadt

**16. bis 20. November 2020**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

Menü 2  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	"Fish & Chips" Fischnuggets im Backteig mit Dukatenchips (Kartoffel) und Erbsen  7a	Höhrchennudeln mit Gemüsebolognese und Parmesan  7a,13
<b>Dienstag</b>	"Hot Dog" Putenwürstchen im Brötchen mit viel frischem Salat  4,7a	Suppe & "Pancakes" Amerikanische Pfannkuchen mit Vanillasoße und Kirschen  7a,9,13
<b>Mittwoch</b>	"Rote Nudeln" Italienische Pasta mit Tomatenmark, Olivenöl, Kräutern und Gewürzen  7a	Kartoffel-Spinatauflauf  13
<b>Donnerstag</b>	Rinderfrikadelle mit Eierspätzle und Rahmsauce  7a,13	Kartoffeleintopf mit Gemüse und Fladenbrot  7a,13
<b>Freitag</b>	Rindfleischbällchen mit Zucchini, Paprika und Tomate in würziger Soße dazu Kartoffelkroketten  7a,9	

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

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



## Bildungszentrum Weinstadt

**23. bis 27. November 2020**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

Menü 2  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	Chili con Carne Rinderhackfleischtopf mit Kidneybohnen dazu Reis  7a,13	Orchiette-Nudeln mit Zucchini und Karotten in cremiger Soße  7a,13
<b>Dienstag</b>	Nudeln mit Gemüse-Sahnesoße  7a,9	Vegetarische Nuggets (Valess) mit Ebly Weizen und Rahmgemüse  7a,9,13,19
<b>Mittwoch</b>	Spaghetti mit Rindfleischbolognese und geriebenem Käse  7a,13	Suppe & Reibekuchen mit Apfelmus  7a, 13
<b>Donnerstag</b>	Suppe & Milchreis aus Vollmilch mit warmen Kirschen  13	Drei-farbige Pasta mit Tomatensoße und Käse überbacken  7a,13
<b>Freitag</b>	Chicken Nuggets - Gebackene Hähnchenstücke mit Wedges Kartoffeln, Ketschup und Majonaise  7a,13	

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

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



## Bildungszentrum Weinstadt

**30. November bis 04. Dezember 2020**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

Menü 2  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	Rigatoni "Carbonara Art" mit heller Soße und Putenschinken  7a,13	Gemüsefrikadelle mit Rahmsauce und Langkornreis  7a,9,13
<b>Dienstag</b>	Spinatknödel mit buntem Gemüse in Sahnesauce  7a,9	Vegetarisches Moussaka mit Paprika, Zucchini, Tomaten, Auberginen und Zwiebeln  7a,9,12,15
<b>Mittwoch</b>	Hähnchenkebab mit Gemüse-Cous Cous und Naturjoghurt  7a,3,13	Suppe & Pfannkuchen mit Apfelmus  7a,9,13
<b>Donnerstag</b>	Rinderfrikadelle mit gebackenen Kartoffelscheiben und Rahmgemüse  7,13	Vegetarischer Linsentopf mit Spätzle  7a,9
<b>Freitag</b>	Cannelloni mit Rindfleischfüllung in Tomatensauce  7a,9,13	

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

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



## Bildungszentrum Weinstadt

**07. bis 11. Dezember 2020**

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke

Tagesmenü 1  
inkl. Beilagensalat

Menü 2  
inkl. Beilagensalat

<b>Montag</b>	Panierte Hähnchenschnitzel mit Kartoffeln, Soße und Brokkoli  7a,9,13	Vollkorn-Penne-Nudeln mit Tomatensoße und geriebenem Käse  7a,13
<b>Dienstag</b>	Suppe & Ofenschlupfer mit Vanillasoße  7a,9,13,14	Reibekuchen mit Gemüse und Kräuterquark  7a,9
<b>Mittwoch</b>	Hokifilet (Seehecht) mit Kartoffeln und Senfsoße  7a,13,16	Spiralnudeln mit fruchtiger Currysoße  7a,13
<b>Donnerstag</b>	Putengeschnetzeltes Napoli in Tomatensoße dazu Höhrnchennudeln  7a	Bulgur mit Gemüse und Jogurt  7a,13
<b>Freitag</b>	Hähnchen-Hamburger mit bunten Salaten  7a,13	

Zu jedem Essen gibt es einen Nachtisch oder frisches Obst

Salatsoße mit Essig enthält ①③ / kurzfristige Änderungen vorbehalten

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



## Kennzeichnung

Die uns gemeldeten Allergien und Unverträglichkeiten werden selbstverständlich beachten, jedoch können bei bestimmten Lebensmittel Spuren von Allergenen vorhanden sein.

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

## Allergene

- 7 Glutenhaltiges Getreide  
(a.Weizen,b.Roggen,c.Gerste,d.Hafer,e.Dinkel,f.Kamut)
- 8 Krebstiere
- 9 Eier
- 10 Fisch
- 11 Erdnüsse
- 12 Soja
- 13 Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
- 14 Schalenfrüchte  
(a.Mandel,b.Haselnuss,c.Walnuss,d.Cashew,e.Pecan-,f.Para-,g.Pistazie,h.Macadamia- und Queenslandnuss)
- 15 Sellerie
- 16 Senf
- 17 Sesamsamen
- 18 Schwefeldioxid und Sulfite-Konzentration
- 19 Lupinen
- 20 Weichtiere

**Backwaren zum Mittagessen/Snack  
enthalten in der Regel 7a,7b,7c,7d,13  
Gemeldete Allergien/Unverträglichkeiten werden  
bei der Zubereitung und Ausgabe der Speisen beachtet.**