



Bildungszentrum Weinstadt

14. bis 18. Dezember 2020



Tagesmenü € 4,10
inkl. Beilagensalat

Menü 2 € 3,60
inkl. Beilagensalat

Montag 	Schwäbische Linsengericht mit Spätzle und Putenwiener 4,7a,16 	Orchiette-Nudeln mit Zucchini und Karotten in cremiger Soße 7a,13
Dienstag	Gebratene Hähnchenbrust mit Cous Cous und Gemüse 3,7a,13	Drei-farbige Pasta mit Tomatensoße und Käse überbacken 7a,13
Mittwoch 	"Pierogi" Polnische Teigtaschen mit Kartoffel-Quarkfüllung dazu Sahnesoße 7a,13	Mascarpone-Maccaroni kurze Maccaroni mit Broccoli, Karotten und Käse überbacken 7a,13 
Donnerstag	Rinderfrikadelle mit Paprikasoße und Spätzle 7a,9,13	Kartoffel-Gemüsegratin
Freitag 	Paniertes Rotbarschfilet mit Kartoffelsalat und Remouladensoße 1,7a,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

21. bis 25. Dezember 2020

Tagesmenü € 4,10
inkl. Beilagensalat

Menü 2 € 3,60
inkl. Beilagensalat

Montag	Gegrillte Hähnchenhaxen mit Tomatentip und Gemüsereis 7a,13	Gebackene Röstiecken mit buntem Gemüse 7a,9
Dienstag	Panierte Hähnchenschnitzel mit Eierspätzle, Soße und Brokkoli 7a,9,13	Spiralnudeln mit fruchtiger Currysoße 7a,13
Mittwoch	Kein Essen	Kein Essen
Donnerstag	Kein Essen	Kein Essen
Freitag	Kein Essen	

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

11. bis 15. Januar 2021

Tagesmenü € 4,10
inkl. Beilagensalat

Menü 2 € 3,60
inkl. Beilagensalat

Montag	Rindfleischmaultaschen in der Brühe mit schwäbischem Kartoffelsalat 3,7a,9,15,16	Gnocci mit Ratatouillegemüse 7a
Dienstag	Cevapcici vom Rind mit Djuved-Reis und Ajvar 71,13	Brokkoli- & Möhrengemüse mit holländischer Soße und Salzkartoffeln 1,71,9,13
Mittwoch	Chicken Nuggets Gebackene Hähnchenstücke mit Kartoffelecken, Ketchup und Mayonaise 7a,13	"Orchiette" Öhrchennudeln mit grünem Gemüse, Olivenöl und Mozzarellawürfel 7a,13
Donnerstag	Paniertes Putenschnitzel mit Nudeln und Rahm-Kohlrabi 7a,9	Ravioli mit Käsefüllung dazu Tomatensoße und geriebenem Käse 7a,13
Freitag	Kötbullar - Rindfleischbällchen in Preiselbeerrahmsoße und Kartoffelpüree 7a,13,18	

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

18. bis 22. Januar 2021

Tagesmenü € 4,10
inkl. Beilagensalat

Menü 2 € 3,60
inkl. Beilagensalat

Montag	Piccata von der Hähnchenbrust auf Tomatenspaghetti 7a	Gemüsefrikadelle mit Kartoffelpüree und Sahnesoße 7a,19,18
Dienstag	Cannelloni mit Ricotta- Spinatfüllung, Tomate und Käse überbacken 7a,13,15	Bunter Gemüseeintopf mit frischem Fladenbrot 7a
Mittwoch	Hähnchen-Hacksteak mit Kartoffelpüree und Rahmsauce 7a,9,13,14,15,16	Vegetarisches Chili mit Langkornreis
Donnerstag	Schwäbische Linsengericht mit Spätzle und Putenwiener 4,7a,16	Vegetarische Frühlingsrolle mit Asia-Soße und Reis 7a,9,12,13,15,18
Freitag	Suppe Reibekuchen mit Apfelmus 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

25. bis 29. Januar 2021

Tagesmenü € 4,10
inkl. Beilagensalat

Menü 2 € 3,60
inkl. Beilagensalat

Montag	Vollkorn-Spaghetti mit Geflügelbolognese und geriebenem Käse 7a	Vegetarisches Schnitzel (Vales) mit Djuved-Reis und Ajvar 7a,9,13,19
Dienstag	Geflügel-Currywurst mit Kartoffelecken	Rigatoni mit Tomatensoße und Ruccola 7a
Mittwoch	Rahmspinat mit gebackenen Kartoffelscheiben und kleinem Eieromlett 9,13	Suppe & Grießbrei mit warmen Kirschen und Zimt & Zucker 7a, 13
Donnerstag	Gebratener Hähnchenspieß Paprikasoße, Langkornreis und Karottenwürfel 13	Gnocci mit Spinat-Käsesoße 7a, 13
Freitag	Putenbrustfilet "Napoli" feine Putenstreifen in Kräuter-Tomatensoße mit Nudeln 13,18	

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

01. bis 05. Februar 2021

Tagesmenü € 4,10
inkl. Beilagensalat

Menü 2 € 3,60
inkl. Beilagensalat

Montag	Spaghetti "Carbonara Art" mit Putenschinken in Sahnesoße 7a,13,18	Asiatische Paprika- Gemüsepfanne mit Tofuwürfeln und Basmatireis 12
Dienstag	Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree und Rahmsoße 7a,9,13,18	Semmelknödel mit Champignons und Kirschtomaten 7a,9,13
Mittwoch	Putenbraten mit Rahmsoße, Spätzle und grüne Bohnen 7a,13	Suppe & Kaiserschmarrn mit Apfelmus 7a,13
Donnerstag	Hähnchen-Schaschlikpfanne mit Langkornreis 15	Italienische Pasta mit gegrilltem Gemüse und Parmesanspäne 7a
Freitag	Panierte Fischstäbchen (Alaska-Seelachs) mit Salzkartoffeln und Spinat 7a,13,16	

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

08. bis 12. Februar 2021

Tagesmenü € 4,10
inkl. Beilagensalat

Menü 2 € 3,60
inkl. Beilagensalat

Montag	Würziger Hähnchenkebab mit Kichererbsenreis und Joghurtdip 3,13	Vegetarischer Nudelauflauf 7a,13
Dienstag	Putenstreifen "Försterin" in Pilzrahmsouße dazu Höhrnchennudeln und Möhrengemüse 7a	Suppe & Apfelpfannkuchen mit Vanillasouße 7a,13
Mittwoch	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Bulgur und Ratatouillegemüse 7a,13	Asia-Mie-Nudelpfanne mit süß- sauer Souße
Donnerstag	Spaghetti mit Tomatensoße und geriebenem Käse 7a	Gemüselasagne mit Tomatensoße 7a,13
Freitag	Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Käse überbacken 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

22. bis 26. Februar 2021

Tagesmenü € 4,10
inkl. Beilagensalat

Menü 2 € 3,60
inkl. Beilagensalat

Montag	Gebratenes Hokifilet mit holländischer Soße und Gemüsekartoffeln 7a,9	Vollkornspaghetti mit getrockneten Tomaten, Olivenöl und frischem Ruccola 7a
Dienstag	Paniertes Putenschnitzel mit Spätzle, Rahmsoße und Erbsen-Möhrengemüse 7a,9,13	Gefüllte Zucchinischiffchen auf Tomatenreis 13
Mittwoch	Hüherfrikassee mit Erbsen, Möhren und Langkornreis 13	Bulgur mit Gemüse und Joghurt 7a,13
Donnerstag	Hackfleisch-Feta-Pfanne mit Paprika und Höhrnchennudeln 7a,9,13	Spaghetti mit grünem Pesto und geriebenem Käse 7a,13,14
Freitag	Gedämpftes Kabeljaufilet mit Senfsoße und Kartoffeln 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

01. bis 05. März 2021

Tagesmenü € 4,10
inkl. Beilagensalat

Menü 2 € 3,60
inkl. Beilagensalat

Montag	Rindfleischbällchen mit Zucchini, Paprika und Tomate in würziger Soße dazu Kartoffelkroketten 7a,9	Spiralnudeln mit Gemüsebolognese und geriebenem Käse 7a,13
Dienstag	Rindfleischmaultaschen in der Brühe mit schwäbischem Kartoffelsalat 3,7a,9,15,16	Bandnudeln "al arrabiata" mit pikanter Tomatensoße und geriebenem Käse 7a,13
Mittwoch	Kartoffelgratin mit Hähnchenfleisch und Gemüse 3,13	Suppe & Milchreis aus Vollmilch mit warmen Kirschen 13
Donnerstag	Rigatoni mit hausgemachter Tomatensoße und geriebenem Käse 7a,13	Tortelliniauflauf mit buntem Gemüse und Sahnesoße 7a,13
Freitag	Schlemmerteller vom Huhn mit Spargel, Möhren und heller Soße dazu Vollkornreis 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

08. bis 12. März 2021

Tagesmenü € 4,10
inkl. Beilagensalat

Menü 2 € 3,60
inkl. Beilagensalat

Montag	"Backfisch" Seelachsfilet im Backteig mit Kartoffelscheiben und Rahm-Erbсен 7a	Spinatnudeln mit Kirschtomaten, Pinienkerne, Olivenöl und Parmesanspäne 7a,13
Dienstag	Paniertes Hähnchenbrustfilet mit Currysoße und Reis und Ananasstückchen 7a,13	Tagliatelle mit Gemüse-Sahne-Soße 7a,13
Mittwoch	Gemüsestrudel mit Gemüsefüllung und Kräuterquark 7a,9,13	Vegetarische Maultaschen überbacken 7a,13
Donnerstag	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung dazu Kräutersoße 7a,9,13	Gebackene Kartoffelstücke mit gegrilltem Gemüse und Quark 13
Freitag	Suppe & Kirschpfannkuchen mit Vanillasoße 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

15. bis 19. März 2021

Tagesmenü € 4,10
inkl. Beilagensalat

Menü 2 € 3,60
inkl. Beilagensalat

Montag	Rigatoni mit Möhren, Tomaten und Rinderhackfleisch 7a	Blumenkohl & Brokkolie mit holländischer Soße und Kartoffeln 13
Dienstag	Geflügelbratwürstchen mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 13,19	Nudel-Gemüse Eintopf mit Fladenbrot 7a
Mittwoch	Spaghetti mit Tomatensoße und geriebenem Käse 7a,13	Suppe Kaiserschmarrn mit Apfelmus 7a,13
Donnerstag	Chili von Carne - Rinderhackfleischtopf mit Kindeybohnen dazu Reis	Spaghetti mit Knoblauch, Shrimps und Ruccola 7a
Freitag	Indisches Curryhuhn mit Basmatireis 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.**