



Liebe Schülerinnen und Schüler,
Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,
liebe Eltern,
die letzten 2 Jahre und vor allem die letzten Wochen
haben leider aus Kostensicht eine extrem dynamischer
Entwicklung genommen die auch leider an uns nicht
vorbeigeht.

Wir hatten zu Beginn noch die Hoffnung, dass es sich nur
um kurzfristige Preiserhöhungen dreht, die wir durch
Effizienz und Wirtschaftlichkeit abfangen können, bis sich
die Situation bessert.

Inzwischen haben wir nicht nur die Rohstoffpreise,
sondern sämtliche Logistik-, Entsorgungs- und
Energiepreise, die uns zusätzlich zu der Lohn- und
Gehaltsentwicklung dazu zwingen auch unserer
Preisgestaltung anzupassen.

Daher haben wir unsere Mensapreise ab dem Schuljahr
2022/2023 anpassen müssen und hoffen, sie aber
weiterhin mit unserer Qualität und Leidenschaft als Gäste
begrüßen zu dürfen.

Ihr Team von michaelschmittgastro



Bildungszentrum Weinstadt

12. bis 16. September 2022

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke
mit offenfrischem Brot (Menü 3) € 4,70

Tagesmenü € 4,70
inkl. Beilagensalat

Menü 2 € 4,20
inkl. Beilagensalat

Montag	Tortellini mit Ricotta-Spinatfüllung dazu Kräutersoße 7a,9,13	Gebackene Kartoffelstücke mit gegrilltem Gemüse und Quark 13
Dienstag	Panierte Hähnchenschnitzel mit Eierspätzle, Soße und Brokkoli 7a,9,13	Kartoffel-Gemüsegratin 13
Mittwoch	Spinatknödel mit buntem Gemüse in Sahnesoße 7a,9,13	Falafelbällchen auf Gemüseragout mit Quark 7a,13,15
Donnerstag	Gegrillte Hähnchenhaxen mit Tomatentip und Gemüsereis 7a,13	Gebackene Röstiecken mit buntem Gemüse 7a,9
Freitag	Rinderfrikadelle mit Paprikasoße und Spätzle 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

19. bis 23. September 2022

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke
mit offenfrischem Brot (Menü 3) € 4,70

Tagesmenü € 4,70
inkl. Beilagensalat

Menü 2 € 4,20
inkl. Beilagensalat

Montag	Gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Bulgur und Ratatouillegemüse 7a,13	Schwäbische Käsespätzle mit Zwiebeln und Käse überbacken 7a,9,13
Dienstag	Cevapcici vom Rind mit Djuved-Reis und Ajvar 71,13	Brokkoli- & Möhrengemüse mit holländischer Soße und Salzkartoffeln 1,9,13
Mittwoch	Würziger Hähnchenkebab mit Kichererbsenreis und Joghurtdip 3,13	Suppe & Kaiserschmarrn mit Apfelmus 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

26. bis 30. September 2022

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke
mit offenfrischem Brot (Menü 3) € 4,70

Tagesmenü € 4,70
inkl. Beilagensalat

Menü 2 € 4,20
inkl. Beilagensalat

Montag	Vollkorn-Rigatoni mit heller Brokkolie- Möhrensoße 7a,13	Pizza vegetarisch belegt nach Art des Hauses 1,7a,9,13
Dienstag	Piccata von der Hähnchenbrust auf Tomatenspaghetti 7a	Gemüsefrikadelle mit Kartoffelpüree und Sahnesoße 7a,19,18
Mittwoch	Schwäbische Linsengericht mit Spätzle und Putenwiener 4,7a,16	Vegetarisches Chili mit Langkornreis
Donnerstag	Rahmspinat mit gebackenen Kartoffelscheiben und kleinem Eieromlett 9,13	Ofenkartoffeln mit Sauerrahm und Rohkost 13
Freitag	Vegetarische Lasagne 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

03. bis 07. Oktober 2022

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke
mit offenfrischem Brot (Menü 3) € 4,70

Tagesmenü € 4,70
inkl. Beilagensalat

Menü 2 € 4,20
inkl. Beilagensalat

Montag	Kein Essen	Kein Essen
Dienstag	Geflügel-Currywurst mit Kartoffelkroketten	Vegetarisches Schnitzel (Vales) mit Djuved-Reis und Ajvar 7a,9,13,19
Mittwoch	Hähnchenhacksteak mit Gemüsereis und Soße 7a,15,16	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

10. bis 14. Oktober 2022

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke
mit offenfrischem Brot (Menü 3) € 4,70

Tagesmenü € 4,70
inkl. Beilagensalat

Menü 2 € 4,20
inkl. Beilagensalat

Montag	Vollkorn-Spaghetti mit Geflügelbolognese und geriebenem Käse 7a	Frühlingsröllchen mit Currysoße und Reis 7a,9,12,13,15
Dienstag	Spaghetti "Carbonara Art" mit Putenschinken in Sahnesoße 7a,13,18	"Orchiette" Öhrchennudeln mit grünem Gemüse, Olivenöl und Mozzarellawürfel 7a,13
Mittwoch	Dönerteller (Rind) mit Krautsalat gebackenen Wedges und Quarkdip 7a,13	Vegetarischer Nudelauflauf 7a,13
Donnerstag	Lasagne vom Rind 7a,13	Gemüseschnitzel mit Kartoffelpüree und Rahmsoße 7a,9,13,18
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

17. bis 21. Oktober 2022

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke
mit offenfrischem Brot (Menü 3) € 4,70

Tagesmenü € 4,70
inkl. Beilagensalat

Menü 2 € 4,20
inkl. Beilagensalat

Montag	Paniertes Rotbarschfilet mit Salzkartoffeln und Remouladensoße 1,7a,13	Mexikanisches Pfannengemüse mit Langkornreis 7a,9,10,12,13,15,16
Dienstag	Rindfleischmaultaschen in der Brühe mit schwäbischem Kartoffelsalat 3,7a,9,15,16	"Spaghetti-Pizza" mit Mozzarella und Tomaten mit Käse gratiniert 7a,13
Mittwoch	Chicken Nuggets Gebackene Hähnchenstücke mit Pommes frites, Ketchup und Mayonaise 7a,13	Semmelknödel mit Champignons und Kirschtomaten 7a,9,13
Donnerstag	Rigatoni "a la Tina" mit feinem Schafskäse, Kirschtomaten, Oregano und Olivenöl 7a,13	Bunter Gemüseteller mit holländischer Soße und Kartoffeln 1,9,13
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

24. bis 28. Oktober 2022

Täglich frische Salate und Rohkost aus der Salattheke
mit ofenfrischem Brot (Menü 3) € 4,70

Tagesmenü € 4,70
inkl. Beilagensalat

Menü 2 € 4,20
inkl. Beilagensalat

Montag	"Hot Dog" Putenwürstchen im Brötchen mit gebackenen Wedgeskartoffeln 4,7a	Linseneintopf mit Spätzle 7a
Dienstag	Indisches Curryhuhn mit Basmatireis 13	Pizza vegetarisch belegt nach Art des Hauses 1,7a,9,13
Mittwoch	"Pierogi" Polnische Teigtaschen mit Kartoffel- Quarkfüllung dazu Sahnesoße 7a,13	Mascarpone-Maccaroni kurze Maccaroni mit Broccoli, Karotten und Käse überbacken 7a,13
Donnerstag	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



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.**