

Schulzentrum Stetten a.k.M.

Speisekarte

vom 03.11. bis 09.11.2025 (KW 45-2025)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Salatteller <i>Vegetarisch</i>		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat, Tomate, Joghurtdressing (5,C,G,P)		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat, Tomate, Joghurtdressing (5,C,G,P)
Menülinie 1 *	Kürbis-Kichererbsenragout mit Spinat (C) dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)	Hamburger (Vollkornbrötchen, mit Rinderhacksteak, Burgersoße, Tomate, Gurke, Eisbergsalat) (Aa,B,C,G,O) dazu Blattsalat mit hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)	Mediterranes Ofengemüse (Zucchini, Paprika und Kirschtomaten) mit Kräuterdip (3) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (G,P,3,5) - VEGAN -	Kabeljau (E) mit Sahnesauce (C) dazu Bio- Erbsen
empfohlene Beilage *	Parboiled Reis	Wedges (Aa)	Quinoa	Bio-Salzkartoffeln
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>		Bunte Schupfnudelpfanne mit Gemüse (Aa,B) und Frischkäsesauce (C) dazu Blattsalat mit hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)		Vegetarische Ravioli (Tomate-Mozzarellafüllung) (Aa,B,C) mit Tomatensauce dazu Karottensalat (P,3,5)
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>	Hähnchenschnitzel an Geflügelrahmsauce (5,C) dazu Brokkoli		Schwäbische Linsen (Aa,D,P,3,5) mit Saitenwürstle (Geflügel) (G,D,2,3,8)	
Beilagen (wahlweise)	Bio-Penne (Aa) Parboiled Reis	Wedges (Aa)	Quinoa Bio-Spätzle (Aa,B)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Bio-Salzkartoffeln
Dessert *	Joghurt-Quarkcreme mit Aprikosen (C)	Zitronenjoghurt (C) mit gerösteten Haferflocken (Ad)	Bio-Obst	Heidelbeerjoghurt (C)



Den Blick
über den
Tellerrand
gibt's hier

