



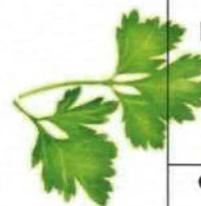
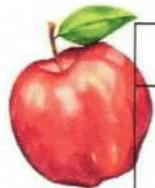
Schulzentrum Stetten a.k.M.

Speisekarte

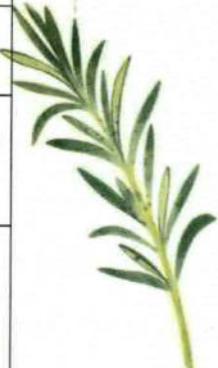
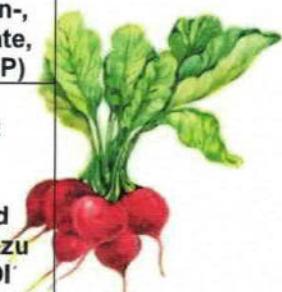
vom 24.11. bis 30.11.2025 (KW 48-2025)



SERVICE
VINZENZ



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Salatteller Vegetarisch		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 *	Linsenbolognese mit ger. Hartkäse (C) dazu Rote-Bete-Apfelsalat (G)	Gebratene Gnocchi (Aa) mit Tomaten-Gemüsesauce (Karotte, Sellerie, Lauch) (D) dazu Karottensalat (P,3,5) vegan	Rotbarsch (E) mit Sahnesoße (C,D) und Bio-Brokkoli	Chickenburger (Vollkornbrötchen mit paniertem Hähnchenschnitzel, Burgersauce, Salat und Tomate) (Aa,B,C,G,O) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (G,P,3,5)
empfohlene Beilage *	Vollkornnuheln (Aa)		Erbse-Kartoffelpüree (C)	
Menülinie 2 Vegetarisch			Bio-Spirelli (Aa) mit Karotten-Frischkäsesauce (C) dazu Blattsalat an hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)	Tortelli (Ratatouillefüllung) (Aa) mit Tomatensauce dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (G,P,3,5)
Menülinie 3 Fleisch/Fisch	Currywurst (Schwein) (D,G,2,8) mit pikanter Sauce und Fingermöhren	Lasagne (Rinderhackfleisch) (Aa,B,C,D,5) dazu Karottensalat (P,3,5)		
Beilagen (wahlweise)	Vollkornnuheln (Aa) Kartoffelwürfel (Aa)		Bio-Penne (Aa) Erbse-Kartoffelpüree (C)	Wedges (Aa)
Dessert *	Quarkcreme (C) mit Erdbeer-Kirschgrütze	Joghurt (C) mit gebratenem Apfel und Haselnuss (Fb)	Selbstgemachter Schoko-Grießbrei (Aa,C)	Bio-Obst



Den Blick
über den
Tellerrand
gibt's hier



Service-Telefon 07571 7426-0
www.vinzenz-service.de



Anderungen
vorbehalten



Die mit Sternchen gekennzeichneten Menülinien entsprechen den "DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas, Schulen sowie Betrieben, Behörden und Hochschulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert



Pionierunternehmen
für nachhaltige
Gemeinwohl-Bilanz
GEMEINWOHL
OKONOMIE



DE-ÖKO-007