

Schulzentrum Stetten a.k.M.

Speisekarte

vom 01.12. bis 07.12.2025 (KW 49-2025)

	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 *	Ratatouillegemüse (Tomate, Paprika, Zucchini) dazu kleine Kartoffeln und Karottensalat (P,3,5)	Fischburger (Vollkornbrötchen mit Seelachsfilet, Ketchup, Burgersauce, Salat und Tomate) (Aa,B,C,E,G,O) dazu Chinakohl an hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)	Süßkartoffelragout mit Kichererbsen und grüner Paprika (C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (G,P,3,5)	Vollkornpenne (Aa) mit Gemüse- Hackfleischsoße (Karotte, Lauch, Sellerie) (D) (Rind) dazu selbstgem. Bohnensalat (G,P,3,5)
empfohlene Beilage *			Parboiled Reis	
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>		Bio-Spaghetti (Aa) mit vegetarischer Bolognese (D,H) und Reibekäse (C) dazu Chinakohl an hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)		Veg. Schnitzel paniert (Aa,Ac,Ad,B,C) mit Zitronenscheibe und Rahmsauce (C) dazu Bio-Erbsen- Möhrengemüse
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>	Hackfleischküchle (Schwein) (Aa,B,G) mit Rahmsauce (5,C) dazu Kaisergemüse		Cordon Bleu (Geflügel) (Aa,B,C,2,3,8) mit Bratensauce (5,G) dazu Bohnen	
Beilagen (wahlweise)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Kartoffelpüree (C)	Wedges (Aa)	Bio-Spirelli (Aa) Parboiled Reis	Serviettenknödel (Aa,B,C) Butterkartoffeln (C)
Dessert *	Bio-Obst	Weihnachtlicher Beerenjoghurt (Johannis-, Him-, Brom-, Heidelbeeren) (C) mit gerösteten Mandeln (Fa)	Apfelzimtcreme (C)	Obstsalat

Den Blick
über den
Tellerrand
gib't hier