

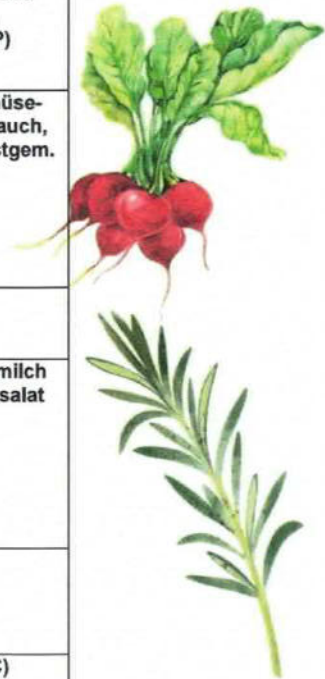


Schulzentrum Stetten a.k.M.

Speisekarte

vom 26.01. bis 01.02.2026 (KW 5-2026)
VEGANUARY

	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) - VEGAN -	Fischburger (Vollkornbrötchen mit Backfisch, Burgersauce, Salat und Tomate) (Aa,B,C,E,G,O) dazu Chinakohl an selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5)	Süßkartoffelragout mit Kichererbsen und grüner Paprika (H) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (G,P,3,5) - VEGAN -	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) dazu Chinakohl an selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5) - VEGAN - Alternativ dazu: Reibekäse (C)		Soja-Gemüsecurry in Kokosmilch (H) dazu selbstgem. Bohnensalat (G,P,3,5) - VEGAN -
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-Spätzle (Aa,B)	Bio-Spirelli (Aa) Parboiled Reis	Serviettenknödel (Aa,B,C) Bio Salzkartoffeln
Dessert *	Bio-Obst	Fruchtiger Beerenjoghurt (Johannis-, Him-, Brom-, Heidelbeeren) (C) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Stracciatellajoghurt (C)	Obstsalat



Den Blick
über den
Tellerrand
gibt's hier

