

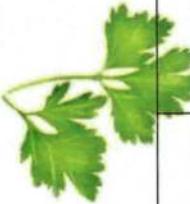
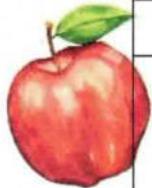


Schulzentrum Stetten a.k.M.



Speisekarte

vom 02.02. bis 08.02.2026 (KW 6-2026)



Salatteller
Vegetarisch

Montag

Dienstag
Salatteller
(Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat, Tomate, Joghurtdressing (5,C,G,P))

Mittwoch

Donnerstag
Salatteller
(Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat, Tomate, Joghurtdressing (5,C,G,P))

Menülinie 1
*

Mildes Thai-Gemüsecurry
(Bohnen, Champignons und Zuckerschoten) mit Cashews (D,Fd) dazu Eisbergsalat mit selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5)

Vollkornweizentortillas (Aa) mit Chili sin carne (Soja Bolognese, Kidney-Bohnen und Mais) (H) dazu Eisbergsalat an hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)

Gemüse-Kartoffel-Linsenpfanne (Karotte, Zucchini, Paprika, Lauch) (B,C) mit Hüttenkäse-Fetadip (C) dazu Karottensalat (P,3,5)

Rotbarsch in Schnittlauchsauce (C,E) dazu Bio-Erbsen

empfohlene Beilage
*

Vollkornreis

Petersilienkartoffeln

Menülinie 2
Vegetarisch

Käsespätzle mit Röstzwiebeln (Aa,B,C) und Rahmsauce (5,C) dazu Blattsalat an hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)

Menülinie 3
Fleisch/Fisch

Paniertes Schnitzel (Schwein) (Aa) mit Rahmsauce (5,C) dazu Wintergemüse

Rostbratwurst (Schwein) (2,8,D,G) mit Bratensauce (5,G) dazu Bio-Brokkoli

Fleischbällchen (Rind) (Aa,B,C) in Tomatensauce dazu Mixgemüse

Beilagen
(wahlweise)

Kroketten (C)

Kartoffelpüree (C)

Bio-Bandnuedeln (Aa)

Bio-Spätzle (Aa,B)

Vollkornreis

Bio-Gabelspaghetti (Aa)

Kartoffelgratin (B,C,8)

Petersilienkartoffeln

Dessert
*

Selbstgemachter Grießbrei (Aa,C) mit Roter Grütze (Johannisbeer, Erdbeer, Brombeer)

Hausgem. Vanillejoghurt (C)

Pfirsichquark (C)

Bio-Obst



Den Blick
über den
Tellerrand
gibt's hier

