



Schulzentrum Stetten a.k.M.

Speisekarte

vom 18.01. bis 25.01.2026 (KW 4-2026)
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 *	Linsenbolognese dazu Rote- Bete-Apfelsalat (G) -VEGAN- Alternativ: mit ger. Hartkäse (C)	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 *	Vollkornnudeln (Aa)		Erbsen-Kartoffelpüree (C)	
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>			Bio-Spirelli (Aa) mit veganer Karotten-Frischkäsesauce mit Kokos dazu Blattsalat an selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5) - VEGAN -	Tortelli (Ratatouillefüllung) (Aa) mit Tomatensauce dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (G,P,3,5) - VEGAN -
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>	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)	Vollkornnudeln (Aa) Kartoffelwürfel (Aa)		Bio-Penne (Aa) Erbsen-Kartoffelpüree (C)	Wedges (Aa)
Dessert *	Quarkcreme (C) mit Erdbeer- Kirschsauce	Joghurt (C) mit gebratenem Apfel und Haselnuss (Fb)	Selbstgemachter Schoko- Grießbrei (Aa,C)	Bio-Obst



Den Blick
über den
Tellerrand
gibt's hier

