

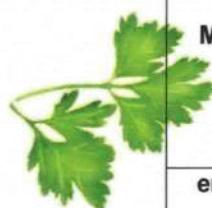
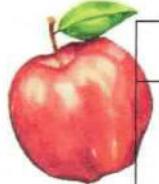


Schulzentrum Stetten a.k.M.

## Speisekarte

vom 18.01. bis 25.01.2026 (KW 4-2026)

VEGANUARY



empfohlene  
Beilage  
\*

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)

Linsenbolognese dazu Rote-  
Bete-Apfelsalat (G)  
-VEGAN-

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)

Alternativ:  
mit ger. Hartkäse ( C)

Menülinie 1  
\*

Vollkornnuheln (Aa)

Erbsen-Kartoffelpüree ( C)

Menülinie 2  
Vegetarisch

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  
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)

Bio-Penne (Aa)

Kartoffelwürfel (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