



Schulzentrum Stetten a.k.M.

Speisekarte

vom 23.02. bis 01.03.2026 (KW 9-2026)

	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 *	Kürbis-Kichererbsenragout mit Spinat (C) dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)	Hamburger (Vollkornbrötchen, mit Rinderhacksteak, Burgersoße, Tomate, Gurke, Eisbergsalat) (Aa,B,C,G,O) dazu Blattsalat mit hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)	Kabeljau (E) mit Sahnesauce (C) dazu Bio- Erbsen	Mediterranes Ofengemüse (Bohne, Paprika, Zucchini, Lauch, Kirschtomate) mit Kräuterquark (C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (G,P,3,5)
empfohlene Beilage *	Parboiled Reis	Wedges (Aa)	Bio-Salzkartoffeln	Quinoa
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>		Bunte Schupfnudelpfanne mit Gemüse (Aa,B) und Frischkäsesauce (C) dazu Blattsalat mit hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)	Kartoffelsuppe (C,D) ***** Bio- Pfannkuchen (Aa,B,C) mit Bio-Apfelmus (3)	
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>	Hähnchenschnitzel an Geflügelrahmsauce (5,C) dazu Brokkoli			Paniertes Schnitzel (Pute) (Aa) mit Rahmsauce (5,C) dazu Leipziger Allerlei
Beilagen (wahlweise)	Bio-Penne (Aa) Parboiled Reis	Wedges (Aa)	Bio-Salzkartoffeln Bio-Spätzle (Aa,B)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Quinoa
Dessert *	Joghurt-Quarkcreme mit Aprikosen (C)	Zitronenjoghurt (C) mit gerösteten Haferflocken (Ad)	Bio-Obst	Heidelbeerjoghurt (C)



Den Blick
über den
Tellerrand
gibt's hier

