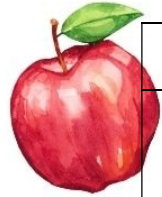




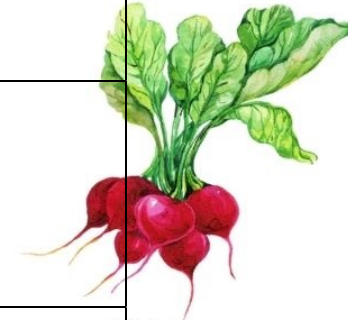
Schulzentrum Stetten a.k.M.

Speisekarte

vom 11.05. bis 17.05.2026 (KW 20-2026)



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag Christi Himmelfahrt
Salatteller <i>Vegetarisch</i>		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat, Tomate, Joghurdressing (5,C,G,P))		
Menülinie 1 *	Linsenbolognese mit ger. Hartkäse (C) dazu Mais- Paprika-Gurkensalat (P,3,5)	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	
empfohlene Beilage *	Vollkornnudeln (Aa)		Erbsen-Kartoffelpüree (C)	
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>			Bio-Spirelli (Aa) mit Karottencremesauce (C) und Reibekäse (C) dazu Blattsalat an hausgem. Joghurdressing (C,G,P,3,5)	
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)	
Dessert *	Quarkcreme (C) mit Erdbeer- Kirschsauce	Selbstgemachter Schoko- Grießbrei (Aa,C)	Heidelbeerjoghurt (C)	



Den Blick
über den
Tellerrand
gibt's hier



Änderungen
vorbehalten



Die mit Sternchen gekennzeichneten Menülinien entsprechen den "DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung in Kitas, Schulen sowie Betrieben, Behörden und Hochschulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert



Pioniere in Sachen
Gemeinwohl-Bilanz



DE-ÖKO-007