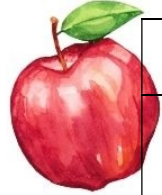




Schulzentrum Stetten a.k.M.

Speisekarte

vom 18.05. bis 24.05.2026 (KW 21-2026)



	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 *	Fischburger (Vollkornbrötchen mit Backfisch, hausgem. Remoulade Salat und Tomate) (Aa,B,C,E,G,O) dazu Karottensalat (P,3,5)	Ratatouillegemüse (Tomate, Paprika, Zucchini) dazu kleine Kartoffeln und Chinakohl an hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)	Süßkartoffelragout mit Kichererbsen und grüner Paprika (C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (G,P,3,5)	Vollkornpenne (Aa) mit Gemüse-Hackfleischsoße (Karotte, Lauch, Sellerie) (D) (Rind) dazu selbstgem. Bohnensalat (G,P,3,5)
empfohlene Beilage *			Parboiled Reis	
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>	Bio-Gemüsebrühe mit Grießklößchen (Aa,B,C) *** Bio-Pfannkuchen (Aa,B,C) mit Bio-Apfelmus (3)			Veg. Schnitzel paniert (Aa,Ac,Ad,B,C) mit Zitronenscheibe und Rahmsauce (C) dazu selbstgem. Bohnensalat (G,P,3,5)
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>		Schwäbische Linsen (Aa,D,P,3,5) mit Saitenwürstle (Geflügel) (G,D,2,3,8)	Cordon Bleu (Geflügel) (Aa,B,C,2,3,8) mit Bratensauce (5,G) dazu Bohnen	
Beilagen (wahlweise)	Wedges (Aa)	Bio-Spätzle (Aa,B)	Bio-Spirelli (Aa) Parboiled Reis	Serviettenknödel (Aa,B,C) Knöpfele (Aa,B)
Dessert *	Bio-Obst	Fruchtiger Beerenjoghurt (Johannis-, Him-, Brom-, Heidelbeeren) (C) mit gerösteten Sonnenblumenkernen	Stracciatellajoghurt (C)	Obstsalat



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

GEMEINWOHL
ÖKONOMIE



DE-ÖKO-007