

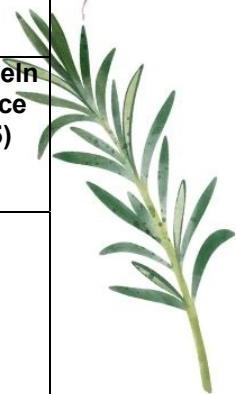
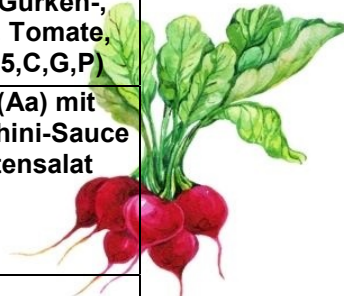
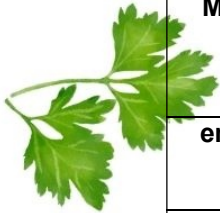
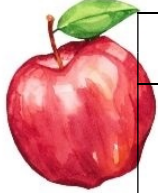


Schulzentrum Stetten a.k.M.

# Speisekarte

vom 08.06. bis 14.06.2026 (KW 24-2026)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Salatteller</b> <i>Vegetarisch</i>		<b>Salatteller</b> (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat, Tomate, Joghurdressing (5,C,G,P))		<b>Salatteller</b> (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat, Tomate, Joghurdressing (5,C,G,P))
<b>Menülinie 1</b> *	<b>Veganes Paprika- Champignonragout mit Tofu</b> (H) dazu Eisbergsalat mit selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5)	<b>Putenbruststreifen</b> in milder Tomaten-Kräuter-Sauce dazu selbstgem. Bohnensalat an Essig-Öl-Dressing (G,P,3,5)	<b>Indischer Linsendal</b> mit frischem Gemüse (Eintopf aus Linsen, Blumenkohl und Karotten mit Kokosmilch) (D,H) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (G,P,3,5)	<b>Bio-Bandnudeln (Aa)</b> mit Räucherlachs-Zucchini-Sauce (C,E) dazu Karottensalat (P,3,5)
<b>empfohlene Beilage</b> *	<b>Vollkornnudeln (Aa)</b>	<b>Bio-Gabelspaghetti (Aa)</b>	<b>Vollkornreis</b>	
<b>Menülinie 2</b> <i>Vegetarisch</i>		<b>Tortelli (Ricotta- Spinatfüllung) (Aa,B,C)</b> an Basilikumsauce ( C) dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurdressing (C,G,P,3,5)		<b>Käsespätzle mit Röstzwiebeln</b> (Aa,B,C) und Tomatensauce dazu Karottensalat (P,3,5)
<b>Menülinie 3</b> <i>Fleisch/Fisch</i>	<b>Cordon bleu (Geflügel)</b> (1,2,3,Aa,C) mit Bratensauce (5,G) dazu Leipziger Allerlei		<b>Köttbullar (Schwedische Hackfleischbällchen, Schwein) (Aa,B)</b> mit Rahmsauce (5,C) und Preiselbeeren dazu Bio- Karotten	
<b>Beilagen</b> (wahlweise)	<b>Vollkornnudeln (Aa)</b> <b>Wedges (Aa)</b>	<b>Bio-Gabelspaghetti (Aa)</b> <b>Kartoffelpüree ( C)</b>	<b>Vollkornreis</b> <b>Bio-Salzkartoffeln</b>	
<b>Dessert</b> *	<b>Bio-Naturjoghurt ( C)</b> mit <b>Pflaumensauce</b>	<b>Hausgemachter Mangoquark</b> ( C) mit Kokosraspel	<b>Bio-Obst</b>	<b>Obstsalat</b>



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



Pioniernormen  
mit Ausrichter  
Gemeinwohl-Bilanz

GEMEINWOHL  
ÖKONOMIE



DE-ÖKO-007