

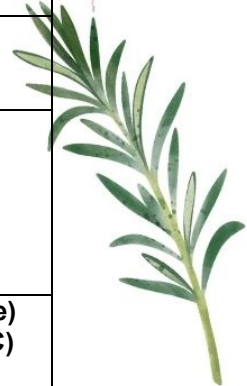
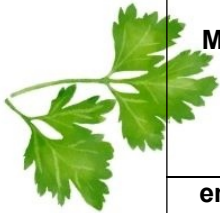
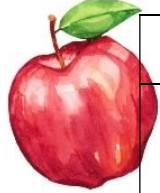


Schulzentrum Stetten a.k.M.

Speisekarte

vom 15.06. bis 21.06.2026 (KW 25-2026)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Salatteller <i>Vegetarisch</i>		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat, Tomate, Joghurdressing (5,C,G,P))		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat, Tomate, Joghurdressing (5,C,G,P))
Menülinie 1 *	Kürbis-Kichererbsenragout mit Spinat (C) dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurdressing (C,G,P,3,5)	Hamburger (Vollkornbrötchen, mit Rinderhacksteak, Burgersoße, Tomate, Gurke, Eisbergsalat) (Aa,B,C,G,O) dazu Blattsalat mit hausgem. Joghurdressing (C,G,P,3,5)	Kabeljau (E) mit Sahnesauce (C) dazu Bio-Erbse	Mediterranes Ofengemüse (Bohne, Paprika, Zucchini, Lauch, Kirschtomate) mit Kräuterquark (C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl Dressing (G,P,3,5)
empfohlene Beilage *	Parboiled Reis		Bio-Salzkartoffeln	Quinoa
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>		Bunte Schupfnudelpfanne mit Gemüse (Aa,B) und Frischkäsesauce (C) dazu Blattsalat mit hausgem. Joghurdressing (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 (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)	Kroketten (C) Quinoa
Dessert *	Joghurt-Quarkcreme mit Aprikosen (C)	Bio-Schokomilchpudding (C)	Bio-Obst	Zitronenjoghurt (C) mit gerösteten Haferflocken (Ad)



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 der
Gemeinwohl-Bilanz

GEMEINWOHL
ÖKONOMIE



DE-ÖKO-007

