

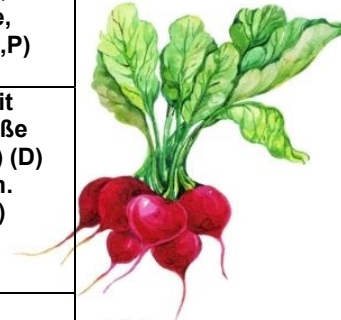
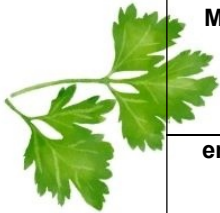
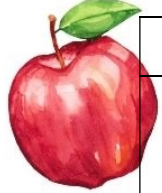


Schulzentrum Stetten a.k.M.

Speisekarte

vom 13.07. bis 19.07.2026 (KW 29-2026)

| | 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 * | 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. Joghurdressing (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) | Bio-Gabelspaghetti (Aa) Wedges (Aa) | Bio-Spätzle (Aa,B) | Bio-Spirelli (Aa) Parboiled Reis | Serviettenknödel (Aa,B,C) Knöpfle (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

