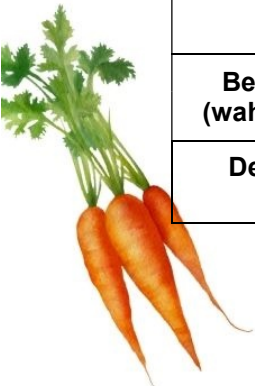
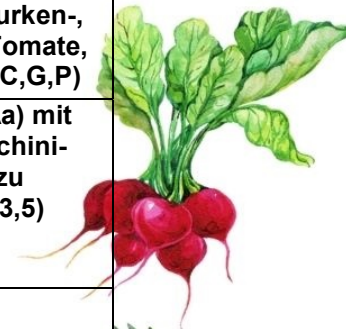
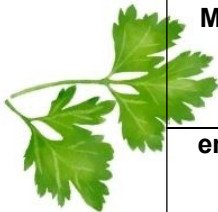
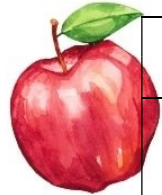




Schulzentrum Stetten a.k.M.

Speisekarte

vom 28.09. bis 04.10.2026 (KW 40-2026)



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

Den Blick
über den
Tellerrand
gibt's hier

