



Schulzentrum Stetten a.k.M.

Speisekarte

vom 19.10. bis 25.10.2026 (KW 43-2026)

	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 *	Ofenkartoffel mit Kichererbsencreme und Spinat dazu selbstgem. Bohnensalat mit Paprika (G,P,3,5)	Djuvec Reispfanne mit Tomate, Paprika, Erbsen dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,5)	Putengeschnitzeltes in fruchtiger Currysauce (Erbsen, Ananas, Pfirsich) (C,G) dazu Chinakohl an selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5)	Seelachsfilet (E) mit Kräutersauce aus Petersilie, Kerbel und Lauch (C) dazu grüne Bohnen
empfohlene Beilage *			Quinoa	Bio-Salzkartoffeln
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>			Gebackener Camembert (Aa,C) mit kl. Salat an selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5) dazu Preiselbeeren und Baguettebrötchen (Aa)	Käsemakkaroni (5,Aa,B,C) mit Tomatensauce dazu Gurkensalat in Essig-Öl- Dressing (G,P,3,5)
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>	Schwäbische Maultaschen (Schwein) (Aa,B,D) mit Zwiebelschmelze und Bratensauce (5,G)	Schinkennudeln (Pute) (2,3,Aa,C) mit Tomatensauce dazu Eisbergsalat mit Joghurtdressing (C,G,P,3,5)		
Beilagen (wahlweise)	Kartoffelsalat (Gemüsebrühe)		Quinoa Kartoffelpüree (C)	Knöpfle (Aa,B) Bio-Salzkartoffeln
Dessert *	Pfirsich-Maracuja-Joghurt (C)	Apfel-Quarkcreme (C)	Bio-Obst	Selbstgemachter Grießbrei (Aa,C)



Den Blick
über den
Tellerrand
gibt's hier

