

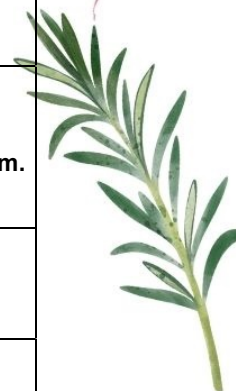
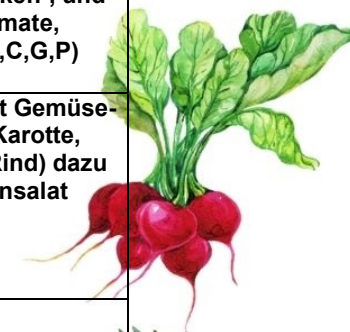


Schulzentrum Stetten a.k.M.

Speisekarte

vom 02.11. bis 08.11.2026 (KW 45-2026)

	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 *	Fischcurry mit Karotte, Weißkohl, Bambussprossen, Lachs und Seelachs (E) dazu Karottensalat (P,3,5)	Ratatouillegemüse (Tomate, Paprika, Zucchini) dazu kleine Kartoffeln und Chinakohl an hausgem. Essig-Öl-Dressing (G,P,1,3,5)	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 *	Bio-Salzkartoffeln		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. Bohnsalat (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) Bio-Salzkartoffeln	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