

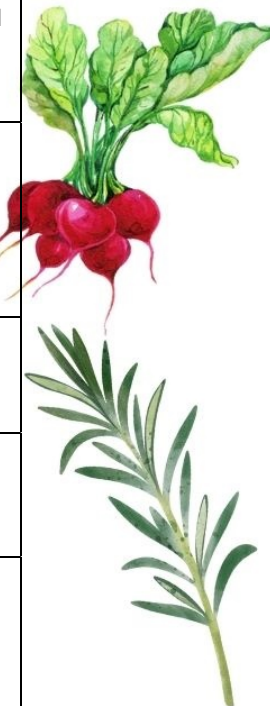


Schulzentrum Stetten a.k.M.

Speisekarte

vom 16.11. bis 22.11.2026 (KW 47-2026)

	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 *	Fischburger (Vollkornbrötchen mit Backfisch, hausgem. Remoulade Salat und Tomate) (Aa,B,C,E,G,O) dazu Blattsalat mit Kraut, Möhre, Mais an selbstgem. Essig-Öl Dressing (G,P,1,3,5)	Tofu (H) und Kichererbsen in fruchtiger Tomaten- Paprikasauce mit Rote-Bete- Apfelsalat (G)	Hähnchenschnitzel (natur) (Aa) in Kokos-Mangosauce dazu Bio- Erbsen	Vollkornnudelpfanne mit Brokkoli, Erbsen und Möhren (Aa,B,C) dazu Blattsalat an hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)
empfohlene Beilage *		Bulgur (Aa)	Vollkornreis	
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>	Äpler-Makkaroni (Nudelaufbau mit Kartoffeln und Röstzwiebeln) (5,Aa,C) dazu Rettichsalat an Majodressing (Aa,B,D)		Brokkolicremesuppe **** Quarkstrudel (Aa,B,C) mit Kirschkompott	
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>		Bio-Spaghetti (Aa) mit Bolognese-Sauce (Rind) (5,D) mit Reibekäse (C) dazu Eisbergsalat an hausgem. Joghurtdressing (C,G,P,3,5)		Chicken Nuggets (Geflügel) (8,Aa) mit fruchtigem Currydip (5) dazu Fingermöhren
Beilagen (wahlweise)	Wedges (Aa)	Bulgur (Aa) Kartoffelpüree (C)	Vollkornreis Bio-Spätzle (Aa,B)	Bio-Gabelspaghetti (Aa) Wedges (Aa)
Dessert *	Birnenquark (C)	Joghurt (C) mit gebratenem Apfel und Haselnuss (Fb)	Bio-Obst	Bio-Naturjoghurt (C) mit Orangensauce



Den Blick
über den
Tellerrand
gibt's hier

