



Schulzentrum Stetten a.k.M.

**Speisekarte**

vom 25.09. bis 01.10.2023 (KW 39-2023)

Themenwoche "Baden-Württemberg is(s)t Bio in der Gemeinschaftsverpflegung"

	Montag	Dienstag	Mittwoch Gedenktag des Hl. Vinzenz von Paul	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
<b>Salatteller</b> <i>Vegetarisch</i>		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat (5,G), Tomate, Joghurdressing (C,G))		Salatteller (Blatt-, Karotten-, Gurken-, und Kartoffelsalat (5,G), Tomate, Joghurdressing (C,G))			
<b>Menülinie 1</b> *	Ofenkartoffel mit BIO- Lupinencreme (C,K) und Spinat dazu Karottensalat (5,P)	Süßkartoffel-Zucchini-auflauf mit Käse überbacken ( C) dazu Eisbergsalat mit hausgem. Joghurdressing (5,C,G,P)	Hähnchenschnitzel (natur) (Aa) in fruchtiger Currysauce (Erbsen, Ananas, Pfirsich) (C,G) dazu BIO-Möhren	Seelachsfilet ( E) mit Kräutersauce aus Petersilie, Kerbel und Lauch ( C) dazu Gurkensalat in Essig-Öl- Dressing (3,5,G,P)			
<b>empfohlene Beilage</b> *			Parboiled Reis	BIO-Salzkartoffeln vom Steinhauser			
<b>Menülinie 2</b> <i>Vegetarisch</i>			Kartoffelrösti mit Gemüse und Käse überbacken ( C) dazu kleiner Salatteller mit French Dressing (B,G)	BIO-Makkaroni mit Käse (5,Aa,B,C) dazu Tomatensauce und Gurkensalat in Essig-Öl- Dressing (3,5,G,P)			
<b>Menülinie 3</b> <i>Fleisch/Fisch</i>	Gebackene Hühner-Haxen (Aa,H) mit Bratensauce (5,G) dazu BIO-Erbsen	Schwäbische Alb Leisa (Linsen) (Aa,D,5) mit Saitenwürstle (Geflügel) (G,D,2,3,8)					
<b>Beilagen</b> (wahlweise)	BIO-Spirelli (Aa)  Kartoffelpüree ( C)	Petersilienkartoffeln  BIO- Kaiserspätzle (Aa,B)	Parboiled Reis  Karotten- Meerrettichpüree (C,P,3,5)	Knöpfle (Aa,B)  BIO-Salzkartoffeln vom Steinhauser			
<b>Dessert</b> *	BIO-Obst	BIO-Himbeerjoghurt ( C)	BIO- Naturjoghurt ( C) mit gepufften BIOLAND Honig Dinkel (Ae)	Hausgemachter Grießbrei mit BIOLAND Dinkelgrieß			

