



Schulzentrum Stetten a.k.M.

Speisekarte

vom 11.11. bis 17.11.2024 (KW 46-2024)

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag	Samstag	Sonntag
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 *	Mildes Thai-Gemüsecurry (Bohnen, Champignons und Zuckerschoten) mit Cashews (D,Fd) dazu Eisbergsalat mit Essig-Öl Dressing (G)	Vollkornweizentortillas (Aa) mit Chili sin carne (Soja Bolognese, Kidney-Bohnen und Mais) (H) dazu Eisbergsalat an hausgem. Joghurtdressing (5,C,G,P)	Gemüse-Kartoffel- Linsenfanne (Karotte, Zucchini, Paprika, Lauch) (B,C) mit Hüttenkäse-Fetadip (C) dazu Karottensalat (5,P)	Rotbarsch in Schnittlauchsauc (C,E) dazu Fingermöhren			
empfohlene Beilage *	Vollkornreis			Petersilienkartoffeln			
Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i>				Kraut-Schupfnudeln (Aa,B) dazu Blattsalat an hausgem. Joghurtdressing (5,C,G,P)			
Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i>	Paniertes Schnitzel (Schwein) (Aa) mit Rahmsauce (5,C) dazu Wintergemüse	Rostbratwurst (Schwein) (2,8,D,G) mit Bratensauce (5,G) dazu Bio-Brokkoli	Fleischbällchen (Rind) (Aa,B,C) in Tomatensauce dazu Mixgemüse				
Beilagen (wahlweise)	Kroketten (C) Vollkornreis	Kartoffelgratin (B,C) Bio-Gabelspaghetti (Aa)	Bio-Bandnudeln (Aa) Kartoffelpüree (C)	Bio-Spätzle (Aa,B) Petersilienkartoffeln			
Dessert *	Selbstgemachter Grießbrei (Aa,C) mit Roter Grütze (Johannisbeer, Erdbeer, Brombeer)	Hausgem. Vanillejoghurt (C)	Pfirsichquark (C)	Bio-Obst			

