



Schulzentrum Stetten a.k.M.

Speisekarte

vom 18.11. bis 24.11.2024 (KW 47-2024)

| | Montag | Dienstag | Mittwoch | Donnerstag | Freitag | Samstag | Sonntag |
|--------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|---------|
| Suppe | | | | Tag der Schulverpflegung Linsen-Karotten Suppe - vegan - | | | |
| 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 * | Putensteak in Kokos- Mangosauce dazu Blattsalat mit Kraut, Möhre, Mais an Essig-Öl Dressing (G) | Tofu (H) und Kichererbsen in fruchtiger Tomaten- Paprikasauce mit Karottensalat (5,P) | Vollkornnudelpfanne mit Brokkoli, Erbsen und Möhren (Aa,B,C) dazu Blattsalat an Honig Senf Dressing (C,G) | Seelachs-Spinat Lasagne (Aa,C,E) dazu Blattsalat an hausgem. Joghurtdressing (5,C,G,P) | | | |
| empfohlene Beilage * | Vollkornreis | Bio-Bulgur (Aa) | | | | | |
| Menülinie 2 <i>Vegetarisch</i> | Äpler-Makkaroni (Nudelauflauf mit Kartoffeln und Röstzwiebeln) (5,Aa,C) dazu Rettichsalat an Majodressing (Aa,B,D) | | | Herbstliches Nudel-Curry mit Kürbis,Paprika, Kichererbsen, Blattspinat dazu Blattsalat an hausgem. Joghurtdressing (5,C,G,P) | | | |
| Menülinie 3 <i>Fleisch/Fisch</i> | | Bio-Spaghetti (Aa) mit Bolognese-Sauce (Rind) (5,D) mit Reibekäse (C) dazu Karottensalat (5,P) | Hähnchenbrustfilet an Rosmarinjus (5,G) dazu Bio- Erbsen | Bunte Bohnen (rote und grüne Bohnen, Mais, Tomate) mit Hackfleisch (Rind) dazu Blattsalat an hausgem. Joghurtdressing (5,C,G,P) | | | |
| Beilagen (wahlweise) | Vollkornreis Bio-Salzkartoffeln | Bio-Bulgur (Aa) Kartoffelpüree (C) | Bio-Penne (Aa) Bio-Spätzle (Aa,B) | Kartoffelpüree (C) Vollkornreis | | | |
| Dessert * | Heidelbeerquark (C) | Birnenquark (C) | Bio-Obst | Zimt-Couscous mit Apfel- Vanillecreme (C) | | | |



Änderungen
vorbehalten



Die mit Sternchen (*) gekennzeichnete Menülinie entspricht den DGE-Qualitätsstandards und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) zertifiziert.



Pionierunternehmen
mit auditiertem
Gemeinwohl-Bilanz

GEMEINWOHL
ÖKONOMIE



DE-ÖKO-007