

Speiseplan des SBBZ Stegen

KW 38 Zu Eurer Info - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch Obst und ausreichend Trinkwasser zur Verfügung

15.09.25 bis 18.09.25	Montag 15.09.25	Dienstag 16.09.25	Mittwoch 17.09.25	Donnerstag 18.09.25
 Menülinie 1 Die Menülinie 1 entspricht dem "DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) zertifiziert.	 Bio Vollkorn Spaghetti mit deftiger Rinderbolognese, vom Bio Jungrind vom Melcherhof (Zwiebeln, Tomaten,Bio Rindfleisch) dazu geriebener Goudakäse und Blattsalat mit Joghurtdressing * (G1-5, SE,M) frische Pfirsiche	Buchstabensuppe (gekochte Buchstabennudeln in Gemüsebrühe) * Gedünstetes Forellenfilet mit Dillsoße dazu  Bio Kartoffeln und Gurkensalat mit klarem Dilldressing * (G1,E,SE,F,L,M) Griesbrei	Gebratener Bio Naturreis (Bio Naturreis mit Ei angebraten) dazu eine Curry-Ingwersoße und buntes Asiagemüse (Bambus, Mungobohne, Karotten, Erbse) * (E,SE,So,Su,4) frische Pflaumen	Hausgemachte Getreidepuffer (Reis, Linse, Karotten, Lauch) mit Kartoffelsalat und Tomatensoße dazu Zucchini-Tomatengemüse * (G1-5,Se,SE,L,M) ein Magnum Mini Eis am Stiel
Menülinie 2 Feine vegetarische und vegane Küche	Helle Bio Spaghetti mit feiner Gorgonzolasoße dazu geriebener Goudakäse und Blattsalat mit Joghurtdressing * (G1,L,M, SE) frische Pfirsiche	Buchstabensuppe * feines Rührei vom Bio Ei dazu Bio Kartoffeln und Rahmspinat * (E,G1,L,M,SE) Griesbrei	Feines Ragout von Bio Kräutersaitlingen, Bio Austernpilzen und buntem Gemüse in Kräutersoße, dazu heller Bio Jasminreis * (SE,L,M,) frische Pflaumen	Vegetarische Maultaschen aus der Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat und Tomatensoße dazu Zucchini-Tomatengemüse * (G1,SE,E,L,M,Se) ein Magnum Mini Eis am Stiel
Heute gibt`s zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt  	 Lyoner und Putensalami als Aufschnitt, dazu Butterkäse (45%) (M,S,2,3,4)	zum Selbst heißmachen: * vorgebratene Chicken Wings mit MangoDip dazu  bunter Nudelsalat * (SE,Su,4,Se,G1)	Lange Rote Bratwurst und  frisches Bauernbrot vom Großmannbeck dazu Kräuterquark (L,M,S,2,3,4,G1-5)	Bunter Taboulesalat aus Couscous mit Putenwurstaufschnitt  und (G1,SE,S,2,3,4,Su,4,SS) Hummus Creme dazu Euer Rohkostgemüse

AE- Brot enthält: G1 - 5, Butter enthält- L, M

Salatsoße : Essig-Öl Dressing: Se Joghurtdressing- L,M,E,G1,1



Abcert

Unsere Küche ist Bio zertifiziert. Wir verwenden in dieser Woche folgende Bio Zutaten:

Bio Salzkartoffeln, Bio Ei, Bio Austernpilz, Bio Kräuterseitling, Bio Naturreis, Bio Jasminreis, Bio Vollkornspaghetti, Bio helle Spaghetti, Bio Rindfleisch

Informationen zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen findet Ihr am Aushang in der Mensa und auf der Homepage.