

Speiseplan des SBBZ Stegen

KW 39 Zu Eurer Info - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch Obst und ausreichend Trinkwasser zur Verfügung

22.09.25 bis 25.09.25	Montag 22.09.25	Dienstag 23.09.25	Mittwoch 24.09.25	Donnerstag 25.09.25
 <p>Menülinie 1</p> <p>Die Menülinie 1 entspricht dem "DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) zertifiziert.</p>	<p>Bio Vollkornspirelli mit Hascheesoße (Linsen braun + gelb, Karotte, Tomate, Lauch) dazu geriebener Goudakäse und Blattalat mit Essig-Öldressing * (G1-5,SE,M) Dreisamtäler Apfel</p>	<p>Seelachsfilet  gebraten mit gerösteten Cashewnüssen, buntes Paprika-Tomatengemüse und Bio Kartoffeln * (F,SE,N3,G1,L,M) Pfirsichquark</p>	<p>Eierspätzle mit Käse überbacken (Eierspätzle, Milch, geriebener Gouda) dazu vegetarische braune Soße und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,SE,E,L,M) Kaiserschmarrn (gerupfter Pfannenkuchen)</p>	<p> "Zitronenhähnchen" mit Bio Hähnchenbrust vom Wehrlebuer aus Oberried mit heller Zitronensoße, dazu Bio Naturreis mit Quinoa und Erbsengemüse * (SE,L,M.) frische Pflaumen</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>helle Bio Spirelli mit Kürbisgemüse, etwas Tomatensoße und Blattalat mit Essig-Öldressing * (G1,SE,M) Dreisamtäler Apfel</p>	<p>vegetarische Knupersticks dazu Bio Kartoffeln und buntes Paprika-Tomatengemüse * (G1,E,SE,L,M) Pfirsichquark</p>	<p>Käsespätzle mit Plizragout aus Bio Kräuterseitling dazu Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,E,L,M,SE) Kaiserschmarrn</p>	<p>Samosas vom Backblech dazu Currysoße, Erbsengemüse und heller Bio Jasminreis * (G1,L,M,SE) frische Pflaumen</p>
<p>Heute gibt`s zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>  	<p>Käseteller mit Frischkäse, Bio Bergkäse, Gouda und Brie dazu euer Rohkostgemüse und Bauernbrot (G1-5,1,2,M,L)</p>	<p>Tomatenquark mit getrockneten Tomatarn und Fetakäse (Schafsmilch) dazu Chiabattabrot zum Selbstaufbacken (L,M,4,Su,G1-5)</p>	<p> Geflügelfrikadellen  fertig gebraten für Hamburger oder Cheeseburger mit (4,Su,6,G1,M) Buns / Brötchen, Goudakäse, Essiggürkchen und Eurem Rohkostgemüse</p>	<p>Gekochter Schinken  und  Putenlyoner mit (G1-5,S,2,3,4,M) Goudakäse Aufschnitt und ein Mehrkornbrötchen</p>

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

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



Abcert

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

Bio Kartoffeln, Bio Bergkäse, Bio Naturreis, Bio Jasminreis, Bio Vollkornspirelli, Bio helle Spirelli, Bio Hähnchenbrust, Bio Kräuterseitling

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