

# Speiseplan des SBBZ Stegen

**KW 41** Zu Eurer Info - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch Obst und ausreichend Trinkwasser zur Verfügung

| 06.10.25 bis 09.10.25                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Montag<br>06.10.25                                                                                                                                                                                                                                                       | Dienstag<br>07.10.25                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Mittwoch<br>08.10.25                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Donnerstag<br>09.10.25                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>Die Menüs mit dem</p>  <p>Logo entsprechen dem<br/>"DGE-Qualitätsstandard für die<br/>Verpflegung in Schulen"<br/>und wurden von der<br/>Deutschen Gesellschaft für Ernährung<br/>e.V (DGE) als Menülinie zertifiziert.</p> | <p>Grießklößensuppe<br/>*<br/>helle Bio Spaghetti<br/>mit Tomatensoße<br/>dazu<br/>geriebener Gouda<br/>und<br/>Blattsalat mit Essig-Öldressing<br/>* (G1,SE,M,L,E)<br/>Apfelcrumble<br/>(Apfelkuchen mit Streusel)</p>                                                  | <p> Fischstäbchen<br/>goldgelb gebacken<br/>dazu<br/>Kartoffelsalat<br/>und<br/>Remouladensoße<br/>(Joghurt, Sauerrahm, Gurke, Ei)<br/>* (F,G1,SE,Se,L,M,E,6)<br/>Berliner<br/>(süß gefüllter Krapfen)</p>                                                                 | <p>hausgemachte <br/>Lasagne<br/>mit Tomatenhaschee<br/>(Zwiebel, Karotte, Linse ect)<br/>mit<br/>etwas Tomatensoße<br/>und<br/>Blattsalat mit Joghurtdressing<br/>* (G1,SE,L,M)<br/>Schoko Milchpudding</p>                           | <p> Deftiges<br/>Rindergulasch<br/>mit Dreisamtäler Rindfleisch<br/>dazu<br/>Serrviettenknödel<br/>(wie Semmelknödel in Scheiben)<br/>und<br/>gedünstetes Karottengemüse<br/>* (R,G1-G5,SE,L,M,)<br/>faire Bio Banane</p> |
| <p>Menülinie 2</p> <p><b>Feine<br/>vegetarische<br/>und<br/>vegane Küche</b></p>                                                                                                                                                                                                                                | <p>Grießklößensuppe<br/>*<br/> Bio Vollkornspaghetti<br/>mit<br/>Tomatensoße,<br/>geriebenem Gouda<br/>und<br/>Blattsalat mit Essig-Öldressing<br/>* (G1,SE,M,L,E)<br/>Apfelcrumble</p> | <p>In Ei gebratene,<br/>Maultschenscheiben<br/>mit<br/>Kartoffelsalat<br/>und<br/>brauner Soße<br/>* (G1,E,SE,M)<br/>Berliner</p>                                                                                                                                                                                                                           | <p>hausgemachte<br/>Kürbislasagne<br/>mit Kokos und Curry<br/>dazu<br/>etwas Tomatensoße<br/>und<br/>Blattsalat mit Joghurtdressing<br/>* (G1,L,M,)<br/>Schoko Milchpudding</p>                                                                                                                                           | <p> feines<br/>Pilzragout<br/>mit Bio Kräuterseitlingen<br/>in heller Soße<br/>dazu<br/>Serrviettenknödel<br/>und<br/>gedünstetes Karottengemüse<br/>* (L,M,E,SE,G1-G5,<br/>faire Bio Banane</p>                          |
| <p><b>Heute gibt`s<br/>zum Abendessen ....</b><br/>Das bestellte Rohkostgemüse<br/>wird am Montag<br/>in die Gruppen geschickt</p>        | <p>Bunter<br/>Reissalat mit Jasminreis<br/>Erbsen, Karotten, Essiggürkchen<br/>dazu<br/>eine Ecke Brie<br/>und Mini Baby Bel Käse<br/>(Su,4,6,L,M)</p>                                                                                                                   | <p>Pizza im "Eigenbau"<br/> Hefeteig<br/>mit <br/>vielen Zutaten für Pizza<br/>(bitte vorbestellen was drauf soll)<br/>zum<br/>Selbstbelegen und - Backen<br/>(S,2,3,4,L,M,G1)</p> | <p> Gekochter<br/>Schinken <br/>und<br/>Putensalami<br/>dazu<br/>Frischkäse<br/>und (2,3,4,S,L,M,G1-5)<br/>Bauernbrot vom<br/>Großmann Beck</p> | <p>gebratene <br/>Hähnchenbrust<br/>mit<br/>Wraps und Joghurtdip<br/>dazu<br/>Euer Rohkostgemüse<br/>(G1,L,M)</p>                                                                                                       |

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 Vollkornspaghettli, Bio helle Spaghetti, Bio Kräuterseitling, Bio Banane

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