

Speiseplan des SBBZ Stegen

KW 42 Zu Eurer Info - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch Obst und ausreichend Trinkwasser zur Verfügung

13.10.25 bis 16.10.25	Montag 13.10.25	Dienstag 14.10.25	Mittwoch 15.10.25	Donnerstag 16.10.25
 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.	gedünstetes Seehechtfilet mit heller Soße, Bio Kartoffeln und gedünstete Bio Karotten * (F,G1,M,L,SE) Apfel-Quark mit Apfelmus	Käsespätzle aus Bio Spätzle mit Milch und Käse überbacken dazu ein feines Ragout von Erbsen, Kidneybohnen grünen Bohnen, gelben Linsen in heller Soße * (G1,L,M,E,SE) frische Trauben	Feine Kartoffel Gnocchi (Kartoffel Nocken/Klößchen) leicht angebraten mit Tomatensoße und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,E,SE,L,M) Schoko - Milchpudding	Eine gebratene Bio Hähnchenkeule (ohne Haut) vom Wehrlebauernhof dazu braune Hähnchensoße, Bio Naturreis und Coleslowsalat (Karotten-Weißkrautsalat mit Schmand) * (SE,G1,L,M) Faire Bio Banane
Menülinie 2 Feine vegetarische und vegane Küche	Blumenkohlbratling mit Bio Kartoffeln, helle Soße und gedünstete Bio Karotten * (G1,E,L,M,SE) Apfel-Quark mit Apfelmus	Bunte Käsespätzle aus Bio Spätzle mit feinem Gemüstreifen, mit Milch und Käse überbacken, dazu Zwiebelsoße * (G1,L,M,SE,E) frische Trauben	Feine Kartoffel Gnocchi mit etwas geriebenem Gouda überbacken, dazu Tomatensoße und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,E,SE,L,M) Schoko - Milchpudding	Vegane Knusper Sticks frisch vom Backblech, Mango Dip und Bio Jasminreis dazu Coleslowsalat (Karotten-Weißkrautsalat mit Schmand) * (SE,G1,L,M) Faire Bio Banane
Heute gibt's zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt 	Gekochter Schinken und Putensalamiaufschnitt dazu Frischkäse und (2,3,4,S,L,M,G1-5) Bauernbrot vom Großmann Beck	Gemischter Wurstaufschnitt mit Mini Baby Bel Käse und ein Körnerweckle vom Großmann Beck (S,2,3,4,G1-5,6,M)	Hamburger zum Selbstbasteln mit Rinderpatty, Buns Brötchen Eisbergsalat, Mayo, Essiggurke Tomate, Käsescheibe (R,L,G1,SS,E,6,M)	Backcamembert und Pommes Frites aus Eurem Backofen dazu Blattsalat (G1,M,L)

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 Spätzle, Bio Kartoffeln, Bio Banane, Bio Karotten, Bio Hähnchenkeule, Bio Naturreis, bio Jasminreis

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