

Speiseplan des SBBZ Stegen

KW 48

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

24.11.25 bis 27.11.25	Montag 24.11.25	Dienstag 25.11.25	Mittwoch 26.11.25	Donnerstag 27.11.25
 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 Vollkornspirelli Nudeln mit Tomaten-Pesto-Olivensoße dazu geriebener Godakäse und Blattsalat mit Joghurtdressing * (G1-5,L,M,SE,9) Lauwarmer Milchreis	gebratene Bio Hähnchenkeule  (ohne Haut) vom Wehrlebauernhof Oberried dazu Hähnchensoße, Bio Naturreis und ColwSlow Salat (Karotten-Weißkrautsalat) * (SE,M,L) frische Orangen	Eierknöpfle (wie Spätzle, nur rund) dazu Pilzragout aus Bio Pilzen (Bio Kräutersseitling, Bio Shitake, Bio Austernpilz) Erbsengemüse * (G1,E,SE,L,M) Kirschjoghurt	 Seelachsfilet im Backteig mit Remouladensoße (Joghurt, Sauerrahm, Eier, Essiggürkchen, Kräuter?) dazu Kartoffelsalat * (F,L,M,6,E,SE,Se) Apfelsalat mit Zimt
Menülinie 2 Feine vegetarische und vegane Küche	Bio helle Spirelli Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße dazu geriebener Godakäse und Blattsalat mit Joghurtdressing * (G1,L,M,SE) Lauwarmer Milchreis	Hausgemachter Gemüsebratling mit hellem Bio Jasminreis dazu braune veget. Soße und Coleslowsalat * (E,G1,SE,L,M) frische Orangen	Eierknöpfle mit Sauerkraut und vegetarischer Bratwurst * (E,G1,SE,L,M,So) Kirschjoghurt	vegetarische Maultaschen aus der Gemüsebrühe dazu braune Soße dazu Kartoffelsalat * (G1,SE,Se) Apfelsalat mit Zimt
Heute gibt's zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt  	Putenschinken  gekocht und eine Ecke Brikäse (50%) (2,3,4,M,L,G1-5) dazu euer Rohkostgemüse und Brot vom Großmann Beck	Käseteller mit Edamerkäse Aufschnitt, Bio Bergkäse und Kräuterfrischkäse, dazu * (M,L,G1-5) Bauernbrot vom Großmann Beck	Feiner Wurstsalat  mit Paprika, Zwiebeln und Essiggürkchen dazu Edamer Käseaufschnitt (40%) und Wasserwecke vom Großmann Beck (S,2,3,4,Se,6,G1)	zum Selbstbraten  pikante Chicken Wings mit Ciabattabrot und BBQ Dip (G1)
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 Vollkornspirelli, Bio helle Spirelli, Bio Hähnchenkeule, Bio Naturreis, Bio Jasminreis, Bio Bergkäse, Bio - Kräutersseitling-Austernpilz-Skiitake Pilz Informationen zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen findet Ihr am Aushang in der Mensa und auf der Homepage.				