










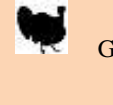


Speiseplan des SBBZ Stegen

KW 50

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

08.12.25 bis 11.12.25	Montag 08.12.25	Dienstag 09.12.25	Mittwoch 10.12.25	Donnerstag 11.12.25
<p>Die Menüs mit dem</p>  <p>Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) als Menülinie zertifiziert.</p>	 <p>Buchstabensuppe * (in klarer Brühe) Überbackene Bio Makronellii Nudeln mit Gemüsestreifen und Käse dazu feine Paprikasoße und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,SE,M,) Bio Orangen</p>	 <p>gedünstetes Rotbarschfilet mit feinem Lauchgemüse in heller Soße dazu Bio Kartoffeln * (F,SE,L,M,G1) lauwarmer Griesbrei</p>	 <p>gebratener Reis (mit Bio Naturreis, Quinoa,Ei) dazu Wok Gemüse (Karotten, Erbsen, Bohnen, Bambus Mungbohne, Lauch) und Currysoße * (E,SE,L,M) Rote Weihnachtsäpfel aus dem Dreisamtal</p>	 <p>Goldgelb gebratenes Piccata von der Pute (in Ei-Käsehülle) dazu Tomatensoße, geriebener Godakäse Blattsalat mit Essig.Öldressing, und hellen Bio Spaghetti * (SE,G1,E,1,M,) Adventsgebäck "Hildabrötchen"</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>Buchstabensuppe * Makkronelli Nudeln mit Tomatensoße Reibekäse und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,SE,M) Bio Orangen</p>	<p>Pikante Gnocchi al Italia mit Käse überbacken und Tomaten-Knoblauchragout * (G1,SE,L,M) Lauwarmer Griesbrei</p>	<p>vegetarische Knusper Nuggets mit Karottengemüse dazu heller Bio Jasminreis und Currysoße * (G1,SE,L,M) Rote Weihnachtsäpfel aus dem Dreisamtal</p>	 <p>Gemüsebolognese mit Tomate, Linsen und feinem Wurzelgemüse dazu Bio Vollkorn Spaghetti mit geriebenem Goudakäse und Blattsalat mit Essig.Öldressing, * (SE,G1-5,L,M,E) Adventsgebäck mit Himbeerfüllung</p>
<p>Heute gibt's zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>  	 <p>Gekochter Schinken und Putensalamiaufschnitt dazu Frischkäse und (2,3,4,S,L,M,G1-5) Bauernbrot vom Großmann Beck</p>	 <p>Wurstsalat mit Gürkchen, Zwiebel, Paprika dazu Edamer Aufschnitt (40%) und ein Körnerweckle vom Großmann Beck (S,2,3,4,G1-5,6,M)</p>	 <p>Hausgemachte Rindfleischfrikadelle zum Selbstanbraten und Zusammenstellen mit Buns - Brötchen Eisbergsalat, Mayo, Essiggurke Tomate, Käsescheibe (R,L,G1,SS,E,6,M)</p>	 <p>Leckeres Geflügelbratwürstle und Pommes Frites aus dem Backofen dazu Blattsalat (2,3,4,)</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 Vollkornspaghettli, Bio helle Spaghetti, Bio Makkronelli, Bio Naturreis, Bio Jasminreis,Bio Orange,Bio Kartoffeln

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