

# Speiseplan des SBBZ Stegen

**KW 49**

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

| 01.12.25 bis 04.12.25                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Montag<br>01.12.25                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | Dienstag<br>02.12.25                                                                                                                                                                                                                                               | Mittwoch<br>03.12.25                                                                                                                                                                                                                                                                             | Donnerstag<br>04.12.25                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p><b>Menülinie 1</b></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>Seehechtfilet <br/>à la Bordelaise<br/>(mit Paprika, Tomaten und Brösel überbacken)<br/>dazu<br/>Kartoffelsalat<br/>aus Bio Kartoffeln<br/>und<br/>Blattsalat mit Essig-Öldressing<br/>* (F,G1,L,M,Se,SE)<br/>Zwetschgenkompott mit Zimt</p> | <p>Pasta, Pasta, Pasta<br/>*<br/>Bio Vollkornspaghetti<br/>mit<br/>Tomaten-Pestosoße<br/>und geriebenem Goudakäse<br/>dazu<br/>Blattsalat mit Joghurtdressing<br/>* (G1-5,M,L,SE)<br/>Aprikosenjoghurt</p>                                                         | <p>geschmorter <br/>Rinderbraten mit Bratensoße<br/>(Bio Jungrind vom Melcherhof)<br/>(Bug und Hüfte-mager)<br/>dazu<br/>gedämpfte Karotten<br/>und<br/>Bio Spätzle<br/>* (R,SE,L,M,G1,11)<br/>Mandarinen</p> | <p>Schupfnudeln<br/>aus Kartoffelteig<br/>mit<br/>Sauerkraut,<br/>getrennt serviert.<br/>dazu<br/>Endiviensalat mit<br/>Kartoffeldressing<br/>* (L,M,Se)<br/>Schoko Nikolaus</p>                                                                                                                                                               |
| <p><b>Menülinie 2</b></p> <p><b>Feine<br/>vegetarische<br/>und<br/>vegane Küche</b></p>                                                                                                                                                                                                                    | <p>Gebackener<br/>Camembert<br/>mit<br/>Kartoffelsalat<br/>aus Bio Kartoffeln<br/>und<br/>Blattsalat mit Essig-Öldressing<br/>* (G1,L,M,2,Se,SE)<br/>Zwetschgenkompott mit Zimt</p>                                                                                                                                              | <p>Pasta, Pasta, Pasta<br/>*<br/>helle Bio Spaghetti<br/>mit<br/>heller Basilikum-Pestosoße<br/>und geriebenem Goudakäse<br/>dazu<br/>Blattsalat mit Joghurtdressing<br/>* (G1,M,L,SE)<br/>Aprikosenjoghurt</p>                                                    | <p>Linsenbratling<br/>mit Walnüssen<br/>an<br/>Kräutercremesoße<br/>dazu<br/>Karottengemüse<br/>und Bio Spätzle<br/>* (L,M,G1,SE,11)<br/>Mandarinen</p>                                                                                                                                          | <p>Schupfnudeln<br/>mit<br/>buntem<br/>Gemüseragout in heller Soße<br/>dazu<br/>Endiviensalat mit<br/>Kartoffeldressing<br/>* (L,M,Se,SE)<br/>Schoko Nikolaus</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> Bauernsalami<br/>und<br/>Butterkäse (45%)<br/>dazu<br/>Salatgurke<br/>und<br/>gekochtes Bio Ei<br/>(S,2,3,4,E,M)</p>                                                                                                                      | <p>Ein Paar<br/>Hähnchenwienerteile zum heiß machen<br/>und<br/> Käseaufschnitt<br/>vom Edamer und Goudakäse (40%)<br/>Bauernbrot vom<br/>Großmann Beck<br/>(2,3,4,M,G1-G5)</p> | <p>Zutaten für <br/>Toast Hawaii<br/>Toast, Kochschinken, Goudakäse<br/>und Ananasringe<br/>dazu<br/>Karottenrohkostsalat<br/>(G1-5,2,3,4,S,M)</p>                                                          | <p>Gekochter <br/>Schinken<br/>und<br/> Putensalamiaufschnitt<br/>dazu<br/>körniger Frischkäse<br/>und (2,3,4,S,L,M,G1-5)<br/>Bio Kartoffelbrot<br/>Großmann Beck</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 Kartoffeln, Bio Ei, Bio Vollkornspaghetti, Bio helle Spaghetti, Bio Rind, Bio Spätzle, Bio Kartoffelbrot

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