

Speiseplan des SBBZ Stegen

KW 46

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

10.11.25 bis 13.11.25	Montag 10.11.25	Dienstag 11.11.25	Mittwoch 12.11.25	Donnerstag 13.11.25
Die Menüs mit dem  Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) als Menülinie zertifiziert.	Gebackene, vegetarische Frühlingsrolle mit Mango Dip dazu bunter Quinoa (Superfood) (Quinoa weiß, rot schwarz) und rotes Paprikagemüse * (G1,So,L,M,E,SE) Berliner	Bio Vollkorn Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Gouda, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing * (G1-5,SE,L,M) lauwarmer Grießbrei	Deftige Maultaschen mit Fleischfüllung, aus der Brühe mit Kartoffelsalat aus Bio Kartoffeln und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,SE,S,Su,Se,11) Orangen	Gedünstetes Rotbarschfilet mit Salzkartoffeln, helle Dillsoße und Karottenrohkostsalat mit Sonnenblumenkernen * (F,Su,SE,L,M,) Zimtjoghurt mit Apfel
Menülinie 2 Feine vegetarische und vegane Küche	Pilz-Gemüsebratling mit heller Soße, dazu heller Bio Jasminreis und rotes Paprikagemüse * (G1,So,L,M,E,SE) Berliner	helle Bio Spirelli mit Tomatensoße und geriebenem Gouda, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing * (G1,SE,L,M) lauwarmer Grießbrei	Mit Ei gebratene Gemüsemaultaschen, dazu Kartoffelsalat aus Bio Kartoffeln und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,SE,Su,Se,11) Orangen	Pilzragout mit frischem Kerbel, Serviettenknödel (wie Semmelknödel, aber in Scheiben) und Karottenrohkostsalat mit Sonnenblumenkernen * (L,M,G1-5,L,M,SE,E) Zimtjoghurt mit Apfel
Heute gibt's zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt 	Gekochter Putenschinken dazu Kräuterfrischkäse und Bauernbrot vom Großmann Beck, (2,3,4,G1-5,M,L)	<u>Heute ist Herbstfeuer</u> Wir schicken Euch pro Person 2 dicke Puten Bockwürstle (die passen gut auf den Holzspieß) Alternativ - 2 vegetarische Würstle BITTE unbedingt vorbestellen !!! Ebenso gibt's 2 Wasserweckle Senf, Ketchup und Zutaten für Stockbrot und Punch geht alles zentral an Haus 5 EG	bunter Nudelsalat mit Gemüse und etwas Mayo angemacht dazu Bauernsalami eine Ecke Brie Käse (L,M,G1,Su,4,1,E)	vorgegarte Hähnchenflügel zum Selbsterhitzen, dazu Kartoffel für Pellkartoffeln und BBQ Dip (-)

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 Vollkornspirelli, Bio helle Spirell, Bio Jasminreis

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