

**Speiseplan des SBBZ Stegen**

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

02.02.2026 bis 05.02.2026	Montag 02.02.2026	Dienstag 03.02.2026	Mittwoch 04.02.2026	Donnerstag 05.02.2026
 <p><b>Die Menülinie 1 entspricht dem "DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) zertifiziert.</b></p>	<p><b>Menülinie 1</b></p> <p>Bio Vollkornspaghetti mit Tomaten-Gemüsebolognese (Tomate, Zwiebel, Karotte, Linse.....) geriebener Goudakäse und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1-5,SE,M,) frische Orange</p>	 <p>gebratenes Seelachsfilet mit Lauchgemüse in weißer Soße dazu Bio Vollkornreis (F,G1,SE,L,M,) * Apfelquark mit Zimt</p>	<p>Schwäbische Maultaschen mit Schweinefleisch gefüllt, dazu Kartoffelsalat aus Bio Kartoffeln mit brauner Soße * (M,L,Se,SE,Su,G1,E) Grießbrei</p>	<p>Deftige Käsespätzle aus Bio Spätzle, mit Milch und Reibekäse dazu braune Gemüsesoße und Blattsalat mit Joghurtdressing * (L,M,G1,SE) Faire Bio Banane</p>
<p><b>Feine vegetarische und vegane Küche</b></p> 	<p><b>Menülinie 2</b></p> <p>helle Bio Spaghetti mit feiner Pilzbolognese aus Bio Pilzen (Bio Kräuterseitlinge) dazu geriebener Goudakäse, Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1-5,SE,M,) frische Orange</p>	 <p>vegetarischer Gemüsebratling mit Lauchgemüse in weißer Soße, dazu heller Bio Jasmin Reis (SE,SE,L,M) * Apfelquark mit Zimt</p>	<p>Feine Gemüsemaultaschen mit Kartoffelsalat aus Bio Kartoffeln und braune Soße * (L,M,G1,Su,Se,SE) Grießbrei</p>	<p>Deftiger Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln mit Knobi, Milch und Reibekäse dazu braune Gemüsesoße und Blattsalat mit Joghurtdressing * (L,M,G1,SE) faire Bio Banane</p>
<p><b>Heute gibt's zum Abendessen ....</b></p> <p>Euer bestelltes Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p> 	 <p>Puten Lyoner und Kochschinken als Aufschnitt, dazu Butterkäse (45%) und Bauernbrot vom Großmann Beck (M,S,2,3,4,G1-5)</p>	 <p>Kräuterquark und Pellkartoffeln dazu Karottenrohkostsalat und Mixed Pickles (L,M,6,Su,4)</p>	 <p>vorgegarte Hähnchenflügel Chicken Wings zum Fertigbraten dazu BBQ Soße und grüner Salat zum selbstputzen (G1,E,)</p>	 <p>Putensalami und Kräuterfrischkäse dazu ein gekochtes Ei * (L,M,2,3,4,E,G1-5) Kartoffelbrot</p>
 <p><b>DE-ÖKO-006</b></p>	<p>Unsere Küche ist Bio zertifiziert. Wir verwenden in dieser Woche folgende Bio Zutaten:</p> <p>Bio Kartoffeln, Bio Spätzle, Bio Vollkornreis, Bio Jasminreis, Bio Banane Bio Vollkornspaghetti, Bio helle Spaghetti, Bio Kräuterseitlinge, Informationen zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen findet Ihr am Aushang in der Mensa und der Homepage.</p>			
	<p>Butter enthält- L, M Salatsoße : Essig-Öl Dressing: Se Joghurtdressing- L,M,E,G1,1</p>			