

Speiseplan des SBBZ Stegen

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

23.02.2026 bis 26.02.2026	Montag 23.02.2026	Dienstag 24.02.2026	Mittwoch 25.02.2026	Donnerstag 26.02.2026
<p>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.</p>	<p>feine Käsespätzle aus Bio Spätzle, Milch und geriebem Goudakäse leicht überbacken, dazu (G1,L,M,SE)</p> <p>feines Linsengemüse und braune Soße </p> <p>lauwarmer Milchreis</p>	<p>Gedünstetes Wildlachsfilet mit heller Dillsoße, dazu</p> <p>Bio Naturreis und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (F,L,M,SE)</p> <p>Zwetschgenquark</p>	<p>Gebratenes Bio Masthähnchen vom Wehrlebuer aus Oberried mit Knoblauchjoghurt Dip, Weißkraut-Karottenrohkostsalat "Coleslow" und Wedges Kartoffeln * (L,M,SE)</p> <p>frische Orangen</p>	<p>Frisch angedünstete Kartoffel Gnocchis mit Tomatensoße, geriebenem Goudakäse und Blattsalat mit Joghurtdressing * (G1,L,M,SE)</p> <p>Butterkeks Milchpudding</p>
<p>Feine vegetarische und vegane Küche </p>	<p>feine Käsespätzle aus Bio Spätzle aus Spätzle, Milch und Goudakäse dazu</p> <p>gedünstete Karotten und braune Soße * (G1,L,M,SE)</p> <p>lauwarmer Milchreis</p>	<p>gebackene Gemüsenuggets mit BBQ Dip dazu</p> <p>Bio Jasminreis und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (L,M,SE,G1-5,Se)</p> <p>Zwetschgenquark</p>	<p>vegetarische Bratwurst mit Knoblauchjoghurt Dip, Coleslaw (Weißkraut, Karotten, Sauerrahm..) und Wedges Kartoffeln (Kartoffelpalten) * (So,L,M,SE,G1)</p> <p>frische Orangen</p>	<p>Mit Käse überbackene Gnocchi dazu</p> <p>Tomatensoße, und Blattsalat mit Joghurtdressing * (G1,L,M,SE)</p> <p>Butterkeks Milchpudding</p>
<p>Heute gibt's zum Abendessen Euer bestelltes Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt </p>	<p>Schwarzwalder Rohschinken und Putenbrustschinken dazu</p> <p>Käseaufschnitt (45%)</p> <p>Bio Brot vom Großmann Beck (S.M,2,3,4,G1-5)</p>	<p>Käseteller mit Frischkäse, Bergkäse, Gouda und Brie dazu</p> <p>euer Rohkostgemüse und Bauernbrot vom Großmann Beck (G1-5,1,2,M,L)</p>	<p>Gebackener Camembert (lactosefrei) für Eure Pfanne, Backofen Pommes für Euer Backblech dazu</p> <p>Karottenrohkostsalat (G1,M,)</p>	<p>Gekochter Schinken und Putenlyoner mit (G1-5,S,2,3,4,M)</p> <p>Goudakäse Aufschnitt und ein Mehrkornbrötchen</p>
<p> DE-ÖKO-006</p> <p>Unsere Küche ist Bio zertifiziert. Wir verwenden in dieser Woche folgende Bio Zutaten: Bio Spätzle, Bio Naturreis, Bio Jasminreis, Bio Brot, Bio Masthähnchen</p> <p>Informationen zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen findet Ihr am Aushang in der Mensa und der Homepage.</p>				<p>Butter enthält- L, M</p> <p>Salatsoße : Essig-Öl Dressing: Se</p> <p>Joghurtdressing- L,M,E,G1,1</p>