















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