

Speiseplan des SBBZ Stegen

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

20.04.2026 bis 23.04.2026	Montag 20.04.2026	Dienstag 21.04.2026	Mittwoch 22.04.2026	Donnerstag 23.04.2026
 Menülinie 1 Die Menülinie 1 entspricht dem "DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) zertifiziert.	Semmelknödel mit feinem Lauchgemüse und dazu gibt es Karottenrohkostsalat (G1-5, E,L,M,SE) * Himbeerjoghurt	 Gebratenes Seelachfilet und Bio Naturreis dazu Tomaten-Basilikumragout *(F,G1,SE) Ananaskompott	Feine Eierknöpfle mit Champignonragout und Blattsalat mit Joghurtdressing mit (G1,E,SE,M,L) Berliner	 gekochtes Rindfleisch aus Bio Rind vom Langenbacher Hof am Kaiserstuhl dazu Bouillonkartoffeln (Kartoffeln mit Karotten, Sellerie und Lauch in Rindfleischbrühe) und Meerrettichsoße *(R,SE,L,M) Schoko-Milchpudding
Menülinie 2 Feine vegetarische und vegane Küche 	Semmelknödel mit Pilzbolognese, aus Biopilzen (Bio- Kräuterseitling, Shiitake, Austernpilz) und Karottenrohkostsalat (G1-5, E,L,M,SE) Himbeerjoghurt	Gemüse-Reisbratling und Bio Jasminreis dazu Tomaten-Basilikumragout *(SE,E) Ananaskompott	Deftige Käseknöpfle vom Blech dazu braune Soße und Blattsalat mit Joghurtdressing mit (G1,E,SE,M,L) Berliner	Hausgemachter Linsenbraten mit Linsen, Bohnen, Quinoa dazu eine helle Soße, und Dampfkartoffeln *(SE,L,M) Schoko-Milchpudding
Heute gibt's zum Abendessen Euer bestelltes Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt 	 Puten Lyoner und Kochschinken als Aufschnitt, dazu Butterkäse (45%) und Bauernbrot vom Großmann Beck (M,S,2,3,4,G1-5)	 Sahne-Kräuterquark und Pellkartoffeln dazu Karotten und Kohlrabi um Sticks daraus zu schneiden (L,M,6,Su,4)	 vorgegarte Hähnchenflügel Chicken Wings zum fertigbraten dazu BBQ Soße Baquettebrot und grüner Salat zum selbstputzen (G1,)	 Putensalami und Kräuterfrischkäse dazu ein gekochtes Ei *(L,M,2,3,4,E,G1-5) Bauernbrot
 DE-ÖKO-006	Unsere Küche ist Bio zertifiziert. Wir verwenden in dieser Woche folgende Bio Zutaten: Bio Naturreis, Bio Jasminreis, Bio Rind, Bio Kräuterseitling, Bio Shiitake, Bio Austernpilz Informationen zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen findet Ihr am Aushang in der Mensa und der Homepage.			Butter enthält- L, M Salatsoße : Essig-Öl Dressing: Se Joghurtdressing- L,M,E,G1,1