








Speiseplan des SBBZ Stegen

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

27.04.2026 bis 30.04.2026	Montag 27.04.2026	Dienstag 28.04.2026	Mittwoch 29.04.2026	Donnerstag 30.04.2026
 <p>Menülinie 1</p> <p>Die Menülinie 1 entspricht dem "DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) zertifiziert.</p>	<p>gedünstetes Rotbarschfilet mit einer feinen Currysoße dazu Bio Naturreis und angemachter Chinakohlsalat * (F,L,M,SE) eingelegte Kirschen in Sauerrahm</p>	<p>Bio Hähnchenkeule aus Oberried, dazu braune Soße, Zuckererbsenschoten (wie Bohnen, nur flacher) und Kartoffelbrei aus Bio Kartoffeln * (SE,L,M,.) Dreisamtäler Apfel</p>	<p>Bio Vollkornspaghetti mit Soja-Bolognese (Soja, Linsen, Tomate, Karotte, Lauch, Zwiebel...) dazu Reibekäse und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (So,SE,G1-5,L,M,1) Frühlingseis (buntes Speiseeis als Hase)</p>	<p>Abreise ins laaaange Wochenende</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p> 	<p>vegetarische Frühlingsrolle mit Mango Dip, Bio Jasminreis und angemachter Chinakohlsalat * (L,M,SE,G1,So,E) eingelegte Kirschen in Sauerrahm</p>	<p>gebackene Gemüsenuggets mit braune Soße dazu Zuckererbsenschoten (wie Bohnen, nur flacher) und Kartoffelbrei aus Bio Kartoffeln * (SE,L,M,G1) Dreisamtäler Apfel</p>	<p>helle Bio Spaghetti mit Tomatensoße dazu Reibekäse und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (So,SE,G1,L,M,1) Frühlingseis (buntes Speiseeis als Hase)</p>	<p>01. Mai FEIERTAG</p> <p>"Tag der Arbeit" und traditionell bei uns auch ein Wandertag</p>
<p>Heute gibt's zum Abendessen</p> <p>Euer bestelltes Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p> 	<p> Fleischkäseaufschnitt und eine Ecke Brie (50%) dazu ein gekochtes Ei und (2,3,4,S,L,M,E,G1-5) Bauernbrot</p>	<p> gekochter Hinterschinken und Putenschicken gekocht dazu  Butterkäse (45%) und (S,2,3,4,M,G1-5) ein Mehrkornweckle</p>	<p>Bitte checkt Eure Kühlschränke. ! Bitte nur bestellen was nötig ist ! Abreise in ein >>>>>>>> Langes Wochenende</p>	



E-ÖKO-006

Unsere Küche ist Bio zertifiziert. Wir verwenden in dieser Woche folgende Bio Zutaten:
Bio Naturreis, Bio Jasminreis, Bio Hähnchenkeule, Bio Spaghetti hell, Bio Vollkornspaghetti, Bio Kartoffeln

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.