

Speiseplan des SBBZ Stegen

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

21.09.2026 bis 24.09.2026	Montag 21.09.2026	Dienstag 22.09.2026	Mittwoch 23.09.2026	Donnerstag 24.09.2026
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.	"Lange Rote" Grillwurst mit Curry-BBQ Dip (Barbecue Grillsoße) und Nudel-Gemüsesalat aus Bio Spirelli, Erbsen, Karotten, Essig-Öl dazu ein Wasserweckle * (S,2,3,4,G1,Se,) Frische Kirschen	Frühlingsrolle aus dem Backofen mit Gemüsefüllung und gelber Currysoße dazu Bio Naturreis, Asiagemüse mit Glasnudel (Gelbe Karotten, Zuckererbsen, Mini Maiskolben, Karottenscheiben) * (G1,E,So,M,SE) frische Ananas	Bio Makkronelli Nudeln mit Cambozola - Käsesoße dazu geriebener Goudakäse und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (SE,G1,M,L,1) Mini Magnum Eis	gebackene Fischstäbchen mit Joghurtremoulade (Sauerrahm, Joghurt, Ei, Gürkchen, Mayo..) dazu Bio Kartoffeln und Gurkensalat * (F,G1, M,L,E,6,Se) Milchpudding Schoko
Menülinie 2 Feine vegetarische und vegane Küche 	Vegetarische Bratwurst "Weimar Art" und Curry-BBQ Dip mit Nudel-Gemüsesalat aus Bio Spirelli Nudeln dazu ein Wasserweckle * (E,G1,Se,) Frische Kirschen	Rote Beete Puffer mit gelber Currysoße dazu Asiagemüse mit Glasnudel und hellem Bio Jasminreis * (G1,M,SE) frische Ananas	Bio Vollkorn Muschelnudeln (Boccolini) mit feiner Tomatensoße und geriebenem Goudakäse dazu Blattsalat mit Essig-Öldressing * (SE,G1-5,M,L,1) Mini Magnum Eis	Hausgemachte Pilzbratlinge aus Bio Pilzen (Bio Austernpilze, Bio Shitake, und Bio Kräuterseitlinge) mit Schnittlauchsoße dazu Bio Kartoffeln und Gurkensalat * (SE,Se,L,M,E,G1) Milchpudding Schoko
Heute gibt's zum Abendessen Euer bestelltes Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt 	Lyoner und Putensalami als Aufschnitt, dazu Butterkäse (45%) (M,S,2,3,4)	zum Selbst heißmachen: * vorgebratene Chicken Wings aus Bio Hähnchenflügel mit MangoDip dazu Kartoffelsalat * (SE,Su,4,Se)	vorgebratene Geflügelfrikadelle und frisches Bauernbrot vom Großmannbeck und Kräuterquarkcreme (L,M,G1-5,Se)	Bunter Taboulesalat aus Couscous mit Putenwurstaufschnitt und (G1,SE,2,3,4,SS) Hummus Creme dazu Euer Rohkostgemüse
 DE-ÖKO-006	Unsere Küche ist Bio zertifiziert. Wir verwenden in dieser Woche folgende Bio Zutaten: Bio Spirelli, Bio Naturreis, Bio Jasminreis, Bio Hähnchenflügel, Bio Makkronelli, Bio Vollkorn Muschelnudel(Boccolini), Bio Kartoffeln, Bio Austernpilze,Bio Shitake,Bio Kräuterseitling 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 Joghurt dressing- L,M,E,G1,1