

Speiseplan des SBBZ Stegen

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

12.10.2026 bis 15.10.2026	Montag 12.10.2026	Dienstag 13.10.2026	Mittwoch 14.10.2026	Donnerstag 15.10.2026
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.	 gebratenes Hähnchen Kebab mit Joghurt Dip, Rohkostgemüse und Fladenbrot * (L,M,G1,SS,SE) Aprikosenjoghurt	Pasta, Pasta, Pasta * Bio Spaghetti mit Tomatensoße und geriebenem Goudakäse, Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,SE,M,1,) buntes Flutschfingereis	  gedünstetes Wildlachsfilet gewürfelt dazu gedämpfter Brokkoli, Mandelblättchen, helle Soße (F,N1,SE,M,L) * Milchreis mit Kirsche	Rührei aus Bio Eiern, mit gehacktem Spinat in weißer Soße dazu Salzkartoffeln * (E,L,M,) Dreisamtaler Apfel
Menülinie 2 Feine vegetarische und vegane Küche 	 Gebratene Sojaschnitzel mit Joghurt Dip, Rohkostgemüse (Karotten, Tomaten, Gurken ...) und Fladenbrot * (So,L,M,G1,SS,SE) Aprikosenjoghurt	 Pasta, Pasta, Pasta * Bio Vollkornspaghetti mit Tomatensoße, dazu geriebener Goudakäse, Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1-5,SE,M,1,) buntes Flutschfingereis	Kartoffel-Brokkoli-Gratin mit Käse überbacken, gebräunte Mandelblättchen und helle Gemüsesoße (L,M,SE,N1) * Milchreis mit Kirsche	 Rührei aus Bio Eiern dazu Kürbisgemüse mit Sonnenblumenkernen dazu Salzkartoffeln * (E,L,M,) Dreisamtaler Apfel
Heute gibt's zum Abendessen Euer bestelltes Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt 	Käseaufschnitt mit Gouda und Emmentalerkäse (45 %) dazu Bio Körnerbrot und Eure Rohkostgemüse (M,G1-5)	Lyoner und Salamiaufschnitt dazu Kräuterfrischkäse und Bauernbrot, Gemüse aus Eurem Rohkostbestand (G1-5,S,2,3,4,L,M) 	Tomatenquark mit getrockneten Tomaten und Fetakäse dazu Chiabattabrot zum selbstaufbacken (L,M,4,5,G1-5)	 Party Frikadellen mit Backofen Pommes dazu Mini Baby Bel und Karottenrohkostsalat (2,3,4,G1,M,S) 
 DE-ÖKO-006	Unsere Küche ist Bio zertifiziert. Wir verwenden in dieser Woche folgende Bio Zutaten: Bio Körnerbrot, Bio Spaghetti, Bio Vollkornspaghetti, Bio Eier 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