

Speiseplan des BBZ Stegen

KW 17

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

22.04.24 bis 25.04.24	Montag 22.04.24	Dienstag 23.04.24	Mittwoch 24.04.24	Donnerstag 25.04.24
 <p>Menülinie 1</p> <p>Die Menülinie 1 entspricht dem "DGE Qualitätsstandart für die Verpflegung von Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) zertifiziert.</p>	<p>Griesklößchensuppe *</p> <p>Knuspriges Blumenkohlschnitzel mit gedünsteten Bio Karotten dazu braune Soße und Bio Naturreis * (G1,SE,L,M,E)</p> <p>Faire Banane</p>	<p>Gebratene Hähnchen Burger (Patties) mit pikantem Barbeque Dip, Hamburgerbrötchen, ColeSlow Salat und Eisbergsalat (Karotten und Weißkohlsalat mit Sauerrahmdressing) (G1,SS,L,M,Se)</p> <p>* Heidelbeerjoghurt</p>	<p>Bio Vollkorn Spirelli Pasta mit feinem Hascheesößchen (Karotte,Lauch,Zwiebel,Linse,Tomate...)</p> <p>dazu geriebener Gouda und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1-5,SE,M,L)</p> <p>Mini Magnum Eis</p>	<p> Gedünstetes Forellenfilet mit feinem Lauchgemüse und helle Soße, dazu Bio Salzkartoffeln * (F,SE,,L,M)</p> <p>Obstsalat aus Apfel, Birne, Banane, Erdbeere</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>Griesklößchensuppe *</p> <p>Gemüsebratwurst mit gedünsteten Bio Karotten dazu braune Soße und heller Langkornreis * (So,G1,E,SE)</p> <p>Faire Banane</p>	<p>Gebratener Gemüse-Reis Burger mit pikantem Barbeque Dip, Hamburgerbrötchen, ColeSlow Salat und Eisbergsalat (G1,SS,L,M,Se,E)</p> <p>* Heidelbeerjoghurt</p>	<p>Bio Spirelli hell mit Tomatensoße dazu geriebener Gouda und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,SE,L,M)</p> <p>Mini Magnum Eis</p>	<p>Feines Lauchgemüse und ein gekochtes Bio Ei, dazu helle Soße und Bio Salzkartoffeln * (E,SE,,L,M)</p> <p>Obstsalat aus Apfel, Birne, Banane, Erdbeere</p>
<p>Heute gibt`s zum Abendessen</p> <p>Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>  	<p>Putenschinken gekocht und eine Ecke Brikäse (50%) (2,3,4,M,L)</p> <p>dazu euer Rohkostgemüse und Brot vom Großmann Beck</p>	<p>Toast Hawaii zum Selber basteln, reich garniert und dazu Karottenrohkostsalat * (G1,2,3,4,S,M,1)</p> <p>Guten Appetit</p>	<p>bunter Nudelsalat mit Erbsen, Mais und Möhren, dazu ein Paar Hähnchenwienerle und Baby Bel Käse (45%) * (G1-5,1,M,2,3,4,Su)</p> <p>Baldenweger Bauernbrot</p>	<p>Gekochter Schinken und roher Schwarzwaldschinken mit Goudakäseaufschnitt * (G1-5,S,2,3,4,M,)</p> <p>ein Mehrkornbrötchen</p>

AE- Brot enthält: G1 - 5, Butter enthält- L, M

Salatsoße : Essig-Öl Dressing: Se Joghurtdressing- L,M,E,G1,1



ABCERT AG

Unsere Küche ist Bio zertifiziert. Wir verwenden in dieser Woche folgende Bio Zutaten:

Bio Kartoffeln, Bio Naturreis, Bio Spirelli hell und Vollkorn, Bio Karotten, Bio Ei

Informationen zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen findet Ihr am Aushang in der Mensa und auf der Homepage.