

# Speiseplan des BBZ Stegen

**KW 18** Zur Info für Euch - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch Obst und ausreichend Trinkwasser zur Verfügung

29.04.24 bis 02.05.24	Montag 29.04.24	Dienstag 30.04.24	1. Mai Feiertag offenes Internat 1.5.2024	Donnerstag 02.05.24
 <p><b>Menülinie 1</b></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>Pasta, Pasta, Pasta *</p> <p>Bio Vollkorn-Spaghetti Nudeln mit Tomatensoße dazu geriebener Goudakäse und Zucchini Rohkostsalat * (G1-5,SE,M,L)</p> <p>Beerenquark (Himbeere, Johannisbeere, Heidelbeere)</p>	 <p>geschmorter Rinderbraten mit Bratensoße (Bio Jungrind vom Melcherhof) (Bug und Hüfte-mager)</p> <p>dazu Karottengemüse und Kartoffelbrei aus Bio Kartoffeln * (Ri,SE,L,M,</p> <p>Mini Magnum Eis am Stiel</p>	<p>Für heute Mittag gibt es wieder Lunchverpflegung für alle Sportler, Wanderer und Daheimbleibende. Die LM für diesen Mittag und Dienstagabend, gehen am Dienstag nachmittags raus <b>Weitere Infos folgen!!</b></p>  <p>Heute zum Mittag gibt's als <b>Menü 1</b> vegetarische Sojabratwürstle mit (So,2,3,4,Se,SE) Kartoffelsalat, Apfel, und euer Rohkostgemüse</p>	<p>Klare Gemüsebrühe mit Flädle (Pfannkuchenstreifen) *</p>  <p>gedünstetes Rotbarschfilet mit Bärlauchsoße, Blattsalat mit Essig-Öldressing und Bio Naturreis * (F,SE,L,M,E,G1)</p> <p>die ersten badischen Erdbeeren</p>
<p><b>Menülinie 2</b></p> <p><b>Feine vegetarische und vegane Küche</b></p>	<p>helle Bio Spaghetti Nudeln mit Gorgonzolasoße, Reibekäse und Zucchini Rohkostsalat * (G1,SE,L,M)</p> <p>Beerenquark (Himbeere, Johannisbeere, Heidelbeere)</p>	<p>Hausgemachte Getreidebratlinge mit Karottengemüse und Kartoffelbrei aus Bio Kartoffeln * (SE,L,M,G1-5)</p> <p>Mini Magnum Eis am Stiel</p>	<p>Als <b>Menü 2</b> gibt es  Putenwienlerle mit (2,3,4,Se,SE) Kartoffelsalat, Apfel, und euer Rohkostgemüse</p>	<p>Flädlesuppe *</p> <p>Pilzragout in Kräuterrahmsauce aus Bio Pilzen vom Reinhof mit Kräuterseitling, Austernpilz, Shiitake dazu Blattsalat mit Essig-Öldressing Bio Jasminreis * (G1,SE,L,M,So,1)</p> <p>die ersten badischen Erdbeeren</p>
<p><b>Heute gibt's zum Abendessen ....</b> Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>  	 <p>Lyoner  und Putensalami als Aufschnitt, ein gekochtes Bio Ei und dazu euer Rohkostgemüse Wasserwecke (G1,S,2,3,4,E)</p>	<p>Kräuterquark und kleine Pellkartoffeln, Gurkenrohkostsalat * (L,M,G1-5,SE)</p> <p>Bauernbrot vom Baldenwegerhof *</p> <p>Bitte Hinweise zum Feiertag beachten!</p>	<p>Das Abendessen für heute, kann morgens in der Küche abgeholt werden. * </p> <p>Bauernsalami und Emmentalerkäseaufschnitt (45%) dazu (S,2,3,4,M,6) Brot und Mixed Pickles</p>	<p>Rindfleischpaddies aus Bio Rind  vom Melcherhof, für Hamburger oder Cheeseburger mit (R,4,Su,6,G1,M) Buns / Brötchen, Goudakäse, Essiggürkchen und Eurem Rohkostgemüse</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 Jungrind, Bio Naturreis, Bio Jasminreis, Bio Spaghetti hell, Bio Spaghetti Vollkorn, Bio Ei, Bio Pilze - Kräuterseitlinge, Austernpilze, Shiitakepilze

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