

# Speiseplan des BBZ Stegen

KW 29

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

18.07.22 bis 21.07.22	Montag 18.07.22	Dienstag 19.07.22	Mittwoch 20.07.22	Donnerstag 21.07.22
<p><b>Unsere Mischkost Menülinie !!!</b></p> <p>Unsere Schule strebt eine Zertifizierung nach dem "DGE-Qualitätsstandart für die Verpflegung in Schulen" an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Daumen erkennbar.</p>	<p>Honigmelone als Vorspeise *</p> <p>Pasta, Pasta ... Bio Pasta Vollkornspaghetti geriebem Goudakäse(nicht vegan), Tomaten-Rote Linsen Haschee und grüne Bohnen (mit Zwiebeln)</p> <p><small>nicht vegan:</small> * (G1-5,SE,L,M)</p> <p>Birnenquark mit Bio Quark</p>	<p>Gebratenes Huhn von Bio Masthähnchen (ohne Haut) aus Oberried vom Wehrleuber mit veganem braunem Sößle, Couscous und Bio Lollo Rosso und Joghurt dressing *</p> <p>(SE)</p> <p>Frische Kirschen</p>	<p>Gefüllte grüne Paprika (Bulgur, Zwiebel, buntem Paprika) mit Kartoffelsalat aus Bio Kartoffeln, Tomatensößle und Zucchinirohkostsalat vom Baldenweger Zucchini *</p> <p>(G1,SE,L,M,Su,4)</p> <p>lauwarmer Griesbrei (nicht vegan)</p>	<p>Gemüsebrühe mit Bio Mienudeln *</p> <p>Gedünstetes Lachsfilet, dazu Blattspinat mit veganem Blubb und Bio Salzkartoffeln *</p> <p>(SE,G1,So,)</p> <p>gewürfelte Wassermelone</p>
<p><b>Feine vegetarische und vegane Küche</b></p>	<p>Honigmelone als Vorspeise *</p> <p>Pasta, Pasta ... Bio Pasta Helle Spaghetti mit geriebem Goudakäse(nicht vegan), Tomaten-Basilikum Haschee und grünes Bohnengemüse</p> <p><small>nicht vegan:</small> * (G1,SE,L,M)</p> <p>Birnenquark mit Bio Quark</p>	<p>Hausgemachte Kartoffel-Karottenpuffer aus Bio Kartoffel und Bio Karotten dazu ein veganes braunes Sößle, mit Couscous und Bio Lollo Rosso *</p> <p>(SE)</p> <p>Frische Kirschen</p>	<p>Tomatenstrudel (Tomate, Zwiebel und Strudelteig) mit Kartoffelsalat aus Bio Kartoffeln, Tomatensößle und Zucchinirohkostsalat vom Baldenweger Zucchini *</p> <p>(G1,SE,L,M,Su,4)</p> <p>lauwarmer Griesbrei (nicht vegan)</p>	<p>Gemüsebrühe mit Bio Mienudeln *</p> <p>Gekochtes Ei vom Baldenwegerhof, dazu Blattspinat mit veganem Blubb und Bio Salzkartoffeln *</p> <p>(G1,SE,So)</p> <p>gewürfelte Wassermelone</p>
<p><b>Heute gibt's zum Abendessen ....</b></p> <p>Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p> 	<p>Putensalami und Edamer Käse Aufschnitt (45%) dazu frisches Vespergürkle vom Baldenwegerhof</p> <p>(3,4,M)</p>	<p>Grillwürstle zum Selberbrutzeln, dazu Back Camembert und ein Kopf Bio Eisbergsalat *</p> <p>(S,3,4,2,G1-5)</p> <p>Bio Vollkornbrot vom Großmann Beck</p>	<p>Frische Tomaten mit Mozzarella, Basilikum und Balsamicodressing klar dazu Ciabattabrot</p> <p>(L,M,SE,Su)</p>	<p>Käseteller mit Goudakäse Aufschnitt, Tortenbrie und Kräuterfrischkäse, dazu (L,M,) Bio Kartoffelbrot vom Großmann Beck</p>



DE-ÖKO-006

Unsere Küche ist Bio zertifiziert. Wir verwenden in unseren Gerichten einzelne Zutaten in Bio Qualität.

Diese Zutaten machen wir durch die Bezeichnung Bio erkennbar

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

Salatsoße : Essig-Öl Dressing- Su,4,Se,SE Joghurt dressing- Su,4,Se,SE,L,M

Informationen zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen findet Ihr am Aushang in der Mensa und auf der Homepage. Bitte spricht uns gerne an !