















Speiseplan des BBZ Stegen

KW 37

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

12.09.22 bis 15.09.22	Montag 12.09.22	Dienstag 13.09.22	Mittwoch 14.09.22	Donnerstag 15.09.22
<p>Unsere Mischkost Menülinie !!!</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>Vollkorn Spaghetti Bio mit deftiger Hascheesoße, (Tellerlinsen, Zwiebeln, Tomaten) dazu Bio Gouda gerieben und Zucchini-Tomatengemüse * (G1-5, SE) frische Pfirsiche</p> 	<p>Nudelsüppchen * deftiger Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln, mit brauner Soße (vegan) Eichblattsalat mit Joghurtdressing und bunter Bohnensalat * (L,M,G1,SE,Su,4) Apfelsalat mit Limette und Minze</p> 	<p>Gebratenes Rotbarschfilet mit Oliven-Tomatensoße, dazu geröstete Sonnenblumenkerne Bio Salzkartoffeln und Kopfsalat mit Essig-Öl Dressing * (F,G1,4,9,Su,N,L,M,SE) Blaubeerenquark aus Bio Quark</p> 	<p>Feines Geschnetzeltes vom Bio Rind aus der Keule in Rahmsoße dazu heller Bio Reis und Erbsengemüse * (R,SE,L,M,N) Schokoladenpudding mit Walnuss</p> 
<p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>Helle Bio Spaghetti mit feiner Gorgonzolasoße dazu Bio Gouda gerieben und Zucchini-Tomatengemüse * (G1,L,M, SE) frische Pfirsiche</p>	<p>Nudelsüppchen * deftiger Kartoffel - Kürbisgratin aus Bio Kartoffeln, mit brauner Soße (vegan) Eichblattsalat mit Joghurtdressing und Gurkensalat * (L,M,G1,SE,Su,4) Apfelsalat mit Limette und Minze</p>	<p>Mit Sojacreme überbackenes Zucchini-gemüsegratin, dazu Kräutersoße, Bio Salzkartoffeln und Kopfsalat mit Essig-Öl Dressing * (So,Su,4,L,M,SE) Blaubeerenquark aus Bio Quark</p> 	<p>bunte Gemüse - Asia Pfanne aus Karotten, Erbsen, Sojasprossen, Bambusscheiben, Wasserkastanien Kokosmilch, Lauch und Zwiebeln dazu Currysoße und Quinoa - Naturreis * (SE,So,L,M,N) Schokoladenpudding mit Walnuss</p> 
<p>Heute gibt`s zum Abendessen</p> <p>Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>  	<p> Lyoner und  Putensalami als Aufschnitt, dazu Butterkäse (45%) (M,S,2,3,4)</p>	<p> Zutaten für  Toast Hawaii mit Ananasringen, Schinken, Goudakäse (45%) und Karottenrohkostsalat (G1,2,3,4,S,M)</p>	<p>Chicken Nuggets  von Euch gebrutzelt in der heimischen Pfanne dazu Mango Dip, und (G1-G5,E,SE,1,2) Bio Körnerbrötchen</p>	<p>Feiner Eiersalat vom Baldenweger Huhn mit Mayo-Joghurt - Kräutern Marinade dazu Bioland Kartoffelbrot vom Großmann Beck und Baby Bel Käse (E,1,G1-5,L,M)</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 Joghurtdressing- 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 !