


# Speiseplan des BBZ Stegen

**KW 38**

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

19.09.22 bis 22.09.22	Montag 19.09.22	Dienstag 20.09.22	Mittwoch 21.09.22	Donnerstag 22.09.22
<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>Gebratenes Hähnchen (Brust + Keule ohne Haut) vom Bio Masthähnchen aus Oberried vom Wehlrebuier mit braunem Gemüsesoße, und Risi Bisi (Erbsen und Natureis) * (SE,L,M) Hirsebrei - Vanillepudding</p>	<p>Gemüsebrühe mit Griesklößchen * Bio Penne Nudeln mit Tomaten-Rote Linsensoße, geriebenem Bio Gouda und buntem Paprikasalat * (SE,G1,E,M,L.) Kirschjoghurt</p>	<p>Hausgemachte kleine Semmelknödel mit pikantem Bohnen-Mais-Chili mit Tomaten dazu Eichblattsalat mit Essig-Öl Dressing * (SE,G1-5.) frische Zwetschgen</p>	<p>goldgelb gebackene Fischstäbchen mit Kartoffelsalat aus Bio Kartoffeln und Quarkremoulade, dazu Kopfsalat mit Joghurt Dressing * (F,G1,SE,L,M,6.) frischer Obstsalat</p>
<p><b>Feine vegetarische und vegane Küche</b></p>	<p>Hausgemachter Quinoabratling mit braunem Gemüsesoße, und Risi Bisi * (SE,L,M) <small>nicht vegan:</small> Hirsebrei - Vanillepudding</p>	<p>Gemüsebrühe mit Griesklößchen * Bio Penne Nudeln mit Tomatensoße, geriebenem Bio Gouda und buntem Paprikasalat * (SE,G1,E,M,L.) Kirschjoghurt</p>	<p>Hausgemachte kleine Semmelknödel mit Pilzragout aus Champignon, Austernpilze und Kräutersaitlinge, Zwiebeln in veganer Cremesoße Eichblattsalat mit Essig-Öl Dressing * (Se,G1-5,So) frische Zwetschgen</p>	<p>vegetarische Maultaschen mit Kartoffelsalat aus Bio Kartoffeln und braune Soße dazu Kopfsalat mit Joghurt Dressing * (G1,SE,M) frischer Obstsalat</p>
<p><b>Heute gibt's zum Abendessen ....</b></p> <p>Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p> 	<p>Putensalami, Mettwurst und Hausmacher Leberwurst dazu eine Ecke Brie (4,3,S,)</p>	<p>Gerflügelbratwurst zum Selbstbruzzeln dazu Mini Baby Bel Käse und ein Wasserweckle (L,M,G1,3,4)</p>	<p>Backcamembert und Backofenpommes dazu Karottenrohkostsalat (4,Su,L,M,G1)</p>	<p>gekochter Vorderschinken und Putenlyoner, dazu Edamerkäseaufschnitt (45%) (S,M,3,4)</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 !