

Speiseplan des BBZ Stegen

KW 47

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

| 21.11.22 bis 24.11.22 | Montag 21.11.22 | Dienstag 22.11.22 | Mittwoch 23.11.22 | Donnerstag 24.11.22 |
|--|---|---|--|---|
| <p>Menülinie 1</p>  <p>Die Menülinie 1 entspricht dem "DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung von Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) zertifiziert.</p> |  <p>Gedünstetes Forellenfilet auf mitgedünsteten Lauchstreifen dazu Salzkartoffeln, helle Dillsoße und Gurkensalat * (F,SE,Su,L,M) Kirschjoghurt</p> |  <p>Bio Vollkornspaghetti mit Hascheesoße (Tomaten, Sojawürfel, Zwiebeln, gelbe Linsen) dazu Reibekäse (nicht vegan) und Blattsalat mit Joghurtdressing * (G1-5,SE,So,M) Frische Mandarine</p> |  <p>Brutzelfleisch vom Bio Masthähnchen, aus Oberried vom Wehrlebuier (Brust und Keule ohne Haut) mit Knoblauch - Joghurt Dip dazu Rohkostgemüse (Tomate, Gurke, Weißkohl) und ein halbes Dönerweckle * (L,M,G1) Griesbrei und Apfelmus</p> | <p>Risotto aus italienischem Risottoreis Reisbreigericht aus Risottoreis, Gemüsebrühe, Parmesankäse dazu Pilzragout aus Champignons, Karotten, Erbsen und Sahne mit Blattsalat mit Essig-Öldressing * (SE,M,L) Faire Banane</p> |
| <p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p> |  <p>Gefüllte Zucchinihälfte mit Paprikafüllung, dazu rote Currysoße und Salzkartoffeln * (SE,L,M) Kirschjoghurt</p> |  <p>Bio Spaghetti mit fruchtiger Tomatensoße (Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch) dazu Reibekäse (nicht vegan) und Blattsalat mit Joghurtdressing * (G1,SE,So,M) Frische Mandarine</p> | <p>Unsere hausgemachten Linsenbratlinge mit Walnüssen dazu Knoblauch - Joghurt Dip und Karotten-Rohkostsalat * (SE,N,Su,4,L,M) Griesbrei und Apfelmus</p> |  <p>Eblyweizen gedünstet, mit Erbsengemüse und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,SE) Faire Banane</p> |
| <p>Heute gibt`s zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>   |  <p>Putensalami und Edamer Käse Aufschnitt (45%) dazu Essiggürkle und gekochtes Ei (3,4,M,E)</p> | <p>3 Stück Nürnbergerle zum Selberbrutzeln, dazu Back Camembert und ein Kopf Blattsalat * (S,3,4,2,M,L,G1-5) Bio Vollkornbrot vom Großmann Beck</p>  | <p>Tomatenquark und Fetakäse dazu Basilikum und Partybrötchen (L,M, G1-5)</p> | <p>Käseteller mit Goudakäse Aufschnitt, Tortenbrie und Kräuterfrischkäse, dazu (L,M,G1-5) Karottenbrot vom Baldenwegerhof</p> |

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

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



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

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