

Speiseplan des BBZ Stegen

KW 48

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

28.11.22 bis 01.12.22	Montag 28.11.22	Dienstag 29.11.22	Mittwoch 30.11.22	Donnerstag 01.12.22
 <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><u>Pasta, Pasta, Pasta</u> Lauchcremesüppchen * Bio Vollkornspirelli Nudeln mit Tomatensoße, dazu Reibekäse und Zucchini Salat (Essig-Öl Dressing) * Schokoladen-Milchpudding</p>	 <p>Grünertaler aus Grünkernschrot, Hirse, Zwiebeln, Karotten und Erbsen dazu Bechamelkartoffeln (nicht vegan) (Kartoffelscheiben in heller Soße gekocht) und gedämpftes Karottengemüse aus Bio Karotten * Frische Mandarine</p>	 <p>Suppennudeln in Gemüsebrühe * Fischstäbchen mit Kartoffelsalat, dazu Remouladensoße (Sauerrahm, Joghurt, Essiggürkchen, gekochtes Ei) Blattsalat mit Essig - Öldressing * Sauerkirschquark</p>	<p>Feines Geschnetzeltes (Keule und Schulter) Bio Jungrind vom Melcherhof in Rahmsoße, dazu hausgemachte Semmelknödel (Vollkorn und helle Semmeln, Bio Ei) Blattsalat mit Joghurdressing * Apfel-Orangensalat mit Walnuss</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p><u>Pasta, Pasta, Pasta</u> Lauchcremesüppchen * Helle Bio Spirelli Nudeln mit Gorgozolasoße, dazu Reibekäse und Zucchini Salat (Essig-Öl Dressing) * Schokoladen-Milchpudding</p>	<p>Überbackene Tomatenspätzle mit heller Basilikumsoße und Karottengemüse (aus Bio Karotten) * Frische Mandarine</p>	<p>Suppennudeln in Gemüsebrühe * vegane Samosas (gefüllte Teigtaschen mit Kartoffel, Lauch, Erbsen, Curry)  mit Kartoffelsalat, dazu Barbecue Soße Blattsalat mit Essig - Öldressing * Sauerkirschquark</p>	<p>Gedämpfte Bio Blumenkohlroschen mit Käsesoße dazu hausgemachte Semmelknödel und Blattsalat mit Joghurdressing * Apfel-Orangensalat mit Walnuss</p>
<p>Heute gibt`s zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>  	 Lyoner vom Ring und  Putensalami geschnitten dazu euer Rohkostgemüse mit Bio Vollkornbrot vom Großmannbeck	<p>Bausatz für Hamburger und Cheeseburger mit vielen Zutaten und dazu grüner Blattsalat</p> 	<p>Körniger Frischkäse und Mini BabyBel Käse dazu frische Wasserwecke vom Großmannbeck</p>	 Wurstsalat mit vielen Zutaten zum Selbsterstellen dazu Goudakäsescheiben (45%) und Bauernbrot vom Baldenwegerhof

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

Salatsoße : Essig-Öl Dressing- Su,4,Se,SE Joghurdressing- 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.