Speiseplan des BBZ Stegen

KW 49 **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 05.12.22**	**Dienstag 06.12.22**	**Mittwoch 07.12.22**	**Donnerstag 08.12.22**
Menülinie 1 Schule + Essen = Note 1 **Die Menülinie 1 entspricht dem "DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung von Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) zertifiziert.**	Feines Hühnerfrikassee (gekochtes Huhn aus fairer Mast in weißer Soße) dazu gedünstete Bio Erbsen und Bio Karotten und Bio Naturreis * (L,M,SE) Dreisamtäler Apfel	Pasta, Pasta, Pasta *** Bunte Bio Spirellinudeln mit fruchtiger Tomatensoße, dazu Reibekäse (nicht vegan) und Bio Blattsalat mit Joghurtdressing * (G1,SE,M,L) Beerenjoghurt (Heidel-Johannis-Kirsch)	Gebackenes Lachsfilet im Knuspermantel mit Dill - Joghurt Dip, Bio Salzkartoffeln mit Sesam und Bio Blattsalat mit Essig und Öldressing * (F,G,L,M,SS,SE) Birnencrumble	Gemüsebrühe mit Bio Buchstabennudeln * Vegetarische Grillwurst "Weimar" mit feinem Bio Grünkohlgemüse (gehackter Grünkohl mit Zwiebel und Sahne) braunes vegetarisches Sößle und Quinoaroulade * (SE,E,L,M,G1,11) frische Mandarine
Menülinie 2 **Feine vegetarische und vegane Küche**	hausgemachtes Pilzragout aus Champignons und Kräutersaitlingen in Kräuterrahmsoße dazu Bio Erbsen - und Bio Karotten und heller Bio Reis * (L,M,SE) Dreisamtäler Apfel	Pasta, Pasta, Pasta *** helle Bio Spirellinudeln mit Bärlauchsoße dazu Reibekäse (nicht vegan) und Bio Blattsalat mit Joghurtdressing * (G1,SE,M,L) Beerenjoghurt	Überbackenes Kartoffelgratin mit brauner, veganer Soße und Bio Blattsalat mit Essig und Öldressing * (L,M,SE,G1) Birnencrumble	Gemüsebrühe mit Bio Buchstabennudeln * Gekochtes Bio Ei mit feinem Rahmspinat dazu Kartoffelgratin und braunes vegetarisches Sößle * (E,L,M,SE,G1,11) frische Mandarine
Heute gibt`s zum Abendessen .... **Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt**	Putenlyoneraufschnitt und Bauernsalami * (2,3,4,S) Und für den Nikolausteller: Schokomann, Mandarine, Orange	Käseteller mit Walnusskäse, Goudawürfel, Knobifrischkäse, dazu (G1-5,L,M,E,N) Brot vom Baldenwegerhof und ein gekochtes Ei	hausgemachte, vorgebratene "Klima Frikadelle" mit halb gemischtem Hackfleisch und halb Karotten, Lauch und Erbsen Alternativ ein Gemüseburger, beides mit BBQ Dip und Kartoffelsalat * (R,S,SE,G,Su,4,Se) Bitte vorbestellen	bunter Nudelsalat mit Hähnchenwienerle und Baby Bel Käse und (G1,SE,2,3,4,Su,M) ein Mohnweckle

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.