

Speiseplan des BBZ Stegen

KW 24

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

12.06.23 bis 15.06.23	Montag 12.06.23	Dienstag 13.06.23	Mittwoch 14.06.23	Donnerstag 15.06.23
<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>Ungarisches Rindergulasch mit Bio Rind vom Melcherhof und rotem Paprika und Tomate dazu feine Bio Bandnudeln und (R,SE,G1) Zucchini Gemüse * frische Erdbeeren</p> 	<p>Karottencremesuppe * gebratenes Lachsforellenfilet natur mit feinem Lauchgemüse in eigenem Sößle und (F,SE,G1,L,m.) Limetten-Naturreis gedünstet * Stracciatellajoghurt mit Schokostücken</p> 	<p>vegetarische Maultaschen aus der Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat aus Bio Kartoffeln dazu Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,E,SE,4,Su,Se,L,M) Vanillepudding "Butterkeks"</p>	<p>Klare Brühe mit Buchstabennudeln * "Pasta, Pasta, Pasta" Tortellini mit feiner Käsefüllung dazu Tomaten-rote Linsensoße Reibekäse und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,E,SE,L,M) Apfelsalat mit frischer Minze</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>Buntes Bohnengulasch mit roten, weißen und grünen Bohnen mit feine Bio Bandnudeln und (G1,SE,) Zucchini Gemüse * frische Erdbeeren</p> 	<p>Karottencremesuppe * Blumenkohlbratlinge "hausgemacht" mit heller Soße und (SE,G1,L,M,) Bio - Jasminreis * Stracciatellajoghurt</p>	<p>in Bio Ei gebratene Gemüsemaultaschen mit brauner Gemüesoße, Kartoffelsalat und (E,SE,G1,L,M,Se,4,Su) Blattsalat mit Joghurdressing * Vanillepudding "Butterkeks"</p>	<p>Klare Brühe mit Buchstabennudeln * "Pasta, Pasta, Pasta" Tortellini mit feiner Käsefüllung Tomaten-Basilikumsoße Reibekäse und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,E,SE,L,M) Apfelsalat mit frischer Minze</p>
<p>Heute gibt's zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p> 	<p>Putenschinken gekocht und eine Ecke Brikkäse (50%) (2,3,4,M,L)</p> 	<p>Pellkartoffeln mit Kräuterquark aus Bio Quark mit (L,M,SE) eurem frischen Rohkostgemüse</p>	<p>Pikanter Rindfleischsalat aus Bio Rind mit Tomate, Gurke, Paprika, und etwas BBQ Dip dazu eine Ecke Brikkäse und (R,Su,4,6,L,M,G1,Se) Wasserwecke vom Großmann Beck</p> 	<p>Frische Bauernbratwurst und Bauernbrot vom Baldenwegerhof dazu Mini Baby Bel (S,2,3,4,G1-5,M)</p> 

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.