

Speiseplan des BBZ Stegen

KW 21

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

22.05.23 bis 25.05.23	Montag 22.05.23	Dienstag 23.05.23	Mittwoch 24.05.23	Donnerstag 25.05.23
<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>Feines Pilzragout Kräutersaiting, Champignon+ Austernpilz in weißer Soße dazu Kartoffelbrei aus Biokartoffeln und Bio Milch</p> <p>* (L,M,SE) Schokopudding</p>	<p>Spaghetti mit hasugemachter Bolognesoße aus Bio Rind vom Melcherhof dazu Reibekäse und Blattsalat mit Joghurtdressing</p> <p>* (R,SE,G1,M) Faire Banane</p>	<p>Feines Spargelgemüse in heller Spargelsoße dazu kleine Salzkartoffeln aus Biokartoffeln</p> <p>* (SE,M,L) Mini Magnum Eis am Stiel</p>	<p>Klare Gemüsebrühe mit Flädle (Pfannkuchenstreifen) * gedünstetes Seelachsfilet mit Bärlauchsoße, rotes Linsengemüse und Vollkornreis</p> <p>* (8,G1,L,M,F,SE) Frische Erdbeeren</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>Kartoffelbrei mit Karottengemüse und einem einem Vegetarischen Würstle</p> <p>* (SE,L,M,So) Schokopudding</p>	<p>Vollkornspaghetti mit Chili sin Carne aus Tomate, Linsen,Soja, Kidneybohne dazu Bio Gouda gerieben und Blattsalat mit Joghurtdressing</p> <p>* (G1-5,SE,So,M) Faire Banane</p>	<p>Pikantes Gemüsegulasch mit Karotten, Lauch, Bohnen in rauchiger Tomatensoße dazu kleine Salzkartoffeln aus Biokartoffeln</p> <p>* (SE) Mini Magnum Eis am Stiel</p>	<p>Flädlesuppe * Spirelli (hell) - Gemüseauflauf mit Käse überbacken und Pilzsoße aus frischen Bio Pilzen</p> <p>* (SE,G1,M,L,) Frische Erdbeeren</p>
<p>Heute gibt`s zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>  	<p>Nudelsalat mit  Putensalami Käseaufschnitt von Bio Gouda (45%) (G1,Su,2,3,4,M)</p>	<p>"Hot Dog" zum  Selberbasteln mit Hot Dog Würstle und Weckle Goudakäse,(S,2,4,M,G1,6,Se) Röstzwiebeln, Essiggurken, eurem Rohkostgemüse und Ketchup, Senf und Mayo aus eurem Bestand</p>	<p>Bestellt nur das Nötigste !!! Bitte checkt Eure Lager. Verbraucht Eure Lebensmittelbestände</p> <p>Werft nix weg !!!</p>	<p>Abreise in die Pfungstferien * Bitte nur noch das Nötigste bestellen !!!</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.