










# Speiseplan des BBZ Stegen

**KW 20**

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

13.05.24 bis 16.05.24	Montag 13.05.24	Dienstag 14.05.24	Mittwoch 15.05.24	Donnerstag Feiertag 16.05.24
<p>Die Menüs mit dem  Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandart für die Verpflegung von Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) als Menülinie zertifiziert.</p>	<p>Gebratenes Bio Masthähnchen vom Wehrelbauernhof (ohne Haut) mit eigenem Sößle dazu feines Erbsengemüse und Kartoffelbrei aus Biokartoffeln und Bio Milch * (L,M,SE,N) Schoko Milchpudding mit Walnüssen (separat)</p>	<p> Vollkorn Bio Spirellinudeln mit hasugemachter Chili sin Carne Soße aus Tomate, Linsen,Lauch, Kidneybohne dazu geriebener Goudakäse und Blattsalat mit Joghuttdressing * (R,SE,G1,M) Faire Bio Banane</p>	<p> Feines Spargelgemüse in heller Spargelsoße dazu kleine Salzkartoffeln aus Bio Kartoffeln * (SE,M,L) Mini Magnum Eis am Stiel</p>	<p> gedünstetes Seelachsfilet mit Bärlauchsoße, rotes Linsengemüse und Bio Naturreis * (8,G1,L,M,F,SE) Frische Erdbeeren </p>
<p>Menülinie 2 <b>Feine vegetarische und vegane Küche</b></p>	<p> Kartoffelbrei aus Bio Kartoffeln und Bio Milch, mit Erbsengemüse, brauner Soße und einem Vegetarischen Bratwürstle * (SE,L,M,So,N) Schoko Milchpudding mit Walnüssen (separat)</p>	<p>Helle Bio Spirelli mit Tomaten-Bärlauchragout dazu geriebener Gouda und Blattsalat mit Joghuttdressing * (G1-5,SE,So,M) Faire Bio Banane</p>	<p>Pikantes Pilzgulasch mit Bio Kräuterseitlingen, Bio Austernpilzen, Erbsen und Karotten dazu kleine Salzkartoffeln aus Bio Kartoffeln * (SE) Mini Magnum Eis am Stiel</p>	<p>Überbackener Blumenkohl mit Reibekäse und Milch, Bärlauchsoße und gedämpfter Bulgur * (8,G1,L,M,F,SE) Frische Erdbeeren</p>
<p><b>Heute gibt`s zum Abendessen ....</b> Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt  </p>	<p>Käseteller mit Goudakäse Aufschnitt, Tortenbrie und Kräuterfrischkäse, dazu * (M,L,G1-5) Bio Vollkornbrot vom Großmann Beck</p>	<p>Nudelsalat mit Putensalami und Käseaufschnitt von Goudakäse (45%) (G1,Su,2,3,4,M) </p>	<p>Bestellt nur das Nötigste !!! Bitte checkt Eure Lager. Verbraucht Eure Lebensmittelbestände Werft nix weg !!!</p>	<p>Abreise in die Pfingstferien * Bitte nur noch das Nötigste bestellen !!!</p>

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

Salatsoße : Essig-Öl Dressing: Se Joghuttdressing- L,M,E,G1,1



ABCERT AG

Unsere Küche ist Bio zertifiziert. Wir verwenden in dieser Woche folgende Bio Zutaten:

Bio Naturreis, Bio Vollkornspirelli, Bio Spirelli hell, Bio Vollkornbrot, Bio Masthähnchen, Bio Kartoffeln, Bio Banane, Bio Kräuterseitlinge, Bio Austernpilze, Bio Milch

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