









Speiseplan des BBZ Stegen

KW 24

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

10.06.24 bis 13.06.24	Montag 10.06.24	Dienstag 11.06.24	Mittwoch 12.06.24	Donnerstag 13.06.24
 <p>Menülinie 1</p> <p>Die Menülinie 1 entspricht dem "DGE Qualitätsstandart für die Verpflegung von Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) zertifiziert.</p>	<p>Angebratenes "Schupfnudel Trio" bunte Schupfnudeln aus Kartoffel Rot - grün - gelb Tomate - Spinat - Eigelb dazu Tomatensoße und ZucchiniGemüse * (G1,E,SE,L,M,) Erdbeeryoghurt</p>	 <p>Gedünstetes Rotbarschfilet mit Bio Naturreis und roter Paprikasoße, dazu Blattsalat mit Joghurdressing * (F,SE,L,M,G1) lauwarmer Milchreis</p>	<p>Bio Vollkornspaghetti mit Tomatensoße, dazu geriebener Goudakäse und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1-5, SE,L,M,N) Schoko Milchpudding mit gebräunten Mandeln</p>	 <p>Rindergulasch aus Bio Jungrind vom Melcherhof und Paprika, Ziebeln, Tomaten geschmort dazu breite Bandnudeln und Erbsengemüse * (R,SE,G1,M,L) Frischer Obstsalat aus Apfel, Pfirsich, Erdbeeren</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>Angebratene Schupfnudeln "Traditionell" mit Tomatensoße und ZucchiniGemüse * (G1,E,SE,L,M,) Erdbeeryoghurt</p>	<p>vegetarische Bratwurst mit hellem Bio Jasminreis, roter Paprikasoße und Blattsalat mit Joghurdressing * (So,SE,L,M,G1) lauwarmer Milchreis</p>	<p>helle Bio Spaghetti mit Bärlauchsoße dazu geriebener Goudakäse und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1, SE,L,M,N) Schoko Milchpudding mit gebräunten Mandeln</p>	<p>Feines Pilzragout aus Bio Pilzen (Kräuterseitlinge, Austernpilze, Shiitake) dazu breite Bandnudeln und Erbsengemüse * (L,M,SE,G1) Frischer Obstsalat</p>
<p>Heute gibt's zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p> 	 <p>Puten Lyoner und Kochschinken als Aufschnitt, dazu Butterkäse (45%) und Bauernbrot vom Baldenwegerhof (M,S,2,3,4,G1-5)</p> 	<p>Kräuterquark und Pellkartoffeln dazu Karottenrohkostsalat und Mixed Pickles (L,M,6,Su,4)</p>	 <p>Chicken Nuggets zum selbstanbarten dazu BBQ Soße und grüner Salat zum Selbst putzen (G1,E,)</p>	 <p>Putensalami und Kräuterfrischkäse dazu ein gekochtes Ei * (L,M,2,3,4,E)</p>

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

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



ABCERT AG

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

Bio Naturreis, Bio Jasminreis, Bio Vollkornspaghetti, Bio Spaghetti hell, Bio Kräuterseitlinge, Bio Austernpilze, Bio Shiitake, Bio Rindfleisch

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