







Speiseplan des BBZ Stegen

KW 25

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

17.06.24 bis 20.06.24	Montag 17.06.24	Dienstag 18.06.24	Mittwoch 19.06.24	Donnerstag 20.06.24
 <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>Mit geriebenem Goudakäse überbackene Dinkelknöpfe dazu eine helle Gemüsesoße und Blumenkohlgemüse * (G1,G5,L,M,SE) Heidelbeerquark</p>	<p>hausgemachte Pfannenkuchen mit Spargelragout in einer hellen Soße dazu Blattsalat mit Essig-Öldressing und Walnüssen (separat) * (G1,E,SE,L,M,N) Mini Magnum Eis</p>	<p>Feine Bio Bandnudeln mit warmem Räucherlachs und ein helles Sößle, dazu Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,F,SE,L,M,) Faire Bio Banane</p>	 <p>Gebratenes Bio Masthähnchen vom Wehrlebauernhof mit eigenem braunem Sößle und Kartoffelspalten vom Backblech "Wedgeskartoffeln" dazu Blattsalat mit Essig-Öldressing * (SE,) Frische Erdbeeren</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>Überbackener Blumenkohl mit Käsesoße und angebratene Dinkelknöpfe * (G1,G5,L,M,SE) Heidelbeerquark</p>	<p>hausgemachte Pfannenkuchen mit Apfelmus aus Dreisamtäler Äpfeln, dazu Blattsalat mit Essig-Öldressing und Walnüssen (separat) * (G1,E,SE,L,M,N) Mini Magnum Eis</p>	<p>Feine Bio Bandnudeln mit Ragout aus Tomaten und Basilikum dazu frischen Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,SE,L,M) Faire Bio Banane</p>	<p>Hausgemachte Gemüse-Pilzbratlinge eigenem braunem Sößle und Kartoffelspalten vom Backblech "Wedgeskartoffeln" dazu Blattsalat mit Essig-Öldressing * (SE, G1,E) Frische Erdbeeren</p>
<p>Heute gibt`s zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>  	 <p>Bauernsalami und Edamer Käse Aufschnitt (45%) dazu Salatgurke und gekochtes Ei (S,2,3,4,E,M)</p>	 <p>Bunter Taboulesalat aus Couscous Joghurt Dip und vorgegarten Meatballs aus Bio Rind zum Selbstanbraten und (G1,SE,Su,4,M,L,R) Euer Rohkostgemüse</p>	<p>Tomatenquark und Fetakäse dazu Hummus und Chiabattabrot (L,M, G1-5)</p>	<p>Käseteller mit Goudakäse Aufschnitt, Tortenbrie und Kräuterfrischkäse, dazu (L,M,G1-5) Kartoffelbrot vom Großmann Beck</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 Bandnudeln, Bio Masthähnchen, Bio Banane, Bio Rind

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