








Speiseplan des BBZ Stegen

KW 26

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

24.06.24 bis 27.06.24	Montag 24.06.24	Dienstag 25.06.24	Mittwoch 26.06.24	Donnerstag 27.06.24
<p>Die Menüs mit dem</p>  <p>Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung von Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) als Menülinie zertifiziert.</p>	<p>Unsere hausgemachte Lasagne gefüllt mit weißer Soße, Käse, und Bolognese aus Bio Rind vom Melcherhof dazu ein Tomatenragout dazu Blattsalat mit Joghurt Dressing * (SE,L,M,R,G1) Faire Bio Banane</p>	<p> gedünstetes Seelachsfilet mit gehacktem Spinat à la Creme (Milch, Küchensahne, Zwiebelchen) dazu Salzkartoffeln aus Bio Kartoffeln * (F,L,M,SE) frische Nektarinen</p>	<p> Karotten - Kartoffelrösti mit Amaranth, dazu leckeres Ragout von Bio Shiitakepilz +Bio Kräutersaitling in heller Soße (G1,SE,E,L,M) * Milchreis mit Zimtnote (nicht vegan) aus Bio Milch</p>	<p> Buntes Linsengemüse aus braunen Linsen, rote Linsen, Karotte, Tomate, Lauch ... dazueine vegetarische Bratwurst und Bio Spätzle * (SE,G1,So) Honigmelone</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p> hausgemachte Lasagne mit Gemüse Erbsen, Karotten, Lauch, und Käse gefüllt dazu Tomatenragout (gewürfelte Tomate, Kräuter + Zwiebel), Blattsalat mit Joghurt Dressing * (SE,L,M,G1) Faire Bio Banane</p>	<p>gekochte Bio Eier in Kräutertunke mit gehacktem Spinat à la Creme dazu Salzkartoffeln aus Bio Kartoffeln * (F,L,M,SE,E) frische Nektarinen</p>	<p>Karotten-Kartoffelrösti mit Amaranth, mit Käse überbacken mit buntem Mischgemüse in heller Soße (G1,SE,E,L,M) * Milchreis mit Zimtnote (nicht vegan) aus Bio Milch</p>	<p>buntes Gemüseragout in heller Kräutersoße mit Pilzbratling und Bio Spätzle * (SE,G1,E) Honigmelone</p>
<p>Heute gibt`s zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>  	<p>Bauernsalami und Kalbsleberwurst Edamer Käseaufschnitt (45%) dazu Bio Brot vom Großmann Beck (S,2,3,4,R,G1-5)</p>	<p>Tomaten, Basilikum und Mozzarella mit Balsamicodressing dazu Laugenbrötchen (G1-5,L,M,Su)</p>	<p>Feiner Wurstsalat mit Gemüse und Essiggürkchen dazu Edamer Käseaufschnitt (40%) und ein Wasserweckle vom Großmann Beck (S,2,3,4,Se,6,G1)</p>	<p>1 Geflügelbratwurst zum Selberbrutzeln, und 1 Back Camembert dazu ein Kopf Blattsalat zum Selbstbearbeiten * (S,3,4,2,M,L,G1-5) Karottenbrot vom Baldenwegerhof</p>

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

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



ABCERT AG

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

Bio Naturreis, Bio Spätzle , Bio Brot, Bio Rindfleisch, Bio Kartoffeln, Bio Banane, Bio Milch, Bio Shiitake, Bio Kräuterseitlinge, Bio Eier

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