







Speiseplan des BBZ Stegen

KW 27 Zur Info für Euch - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch ausreichend Obst und Trinkwasser zur Verfügung

01.07.24 bis 04.07.24	Montag 01.07.24	Dienstag 02.07.24	Mittwoch 03.07.24	Donnerstag Feiertag 04.07.24
 <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 gepopptem Amaranth gebratenes Forellenfilet mit Salzkartoffeln, Tomatensoße und buntes Ratatouillegemüse aus Zucchini, buntem Paprika, Zwiebel * (G1,F,SE) Wassermelone</p>	<p>Käsespätzle aus Bio Spätzle, Bio Milch und geriebenem Goudakäse dazu braune Linsensoße, Röstzwiebeln und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,M,L,N,) Milchreis mit Walnuss</p>	 <p>Geschmorter Schweinenackenbraten mit hausgemachtem Kartoffelbrei, braune Bratensoße und frischem grünen Bohnengemüse * (S,G1,L,M,SE) frischer Apfel</p>	<p>Pasta, Pasta, Pasta * Vollkorn Bio Spirelli mit Tomatenragout, geriebenem Goudakäse und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1-5, SE,M) Nektarinensalat mit etwas frischer Minze</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>Salzkartoffeln, mit Lauch - Pilzbratling dazu Tomatensoße und buntes Ratatouillegemüse aus Zucchini, buntem Paprika, Zwiebel * (G1,L,M,SE,E) Wassermelone</p>	<p>Deftige Käsespätzle aus Bio Spätzle mit heller Schnittlauchsoße und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,L,M,N) Milchreis mit Walnuss</p>	<p>feines Rührei aus Bio Ei mit Kartoffelbrei und frischem grünen Bohnengemüse * (E,L,M,G1,SE) frischer Apfel</p>	<p>Pasta, Pasta, Pasta * helle Bio Spirelli mit Tomatenragout, geriebenem Goudakäse und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1, SE,M) Nektarinensalat mit etwas frischer Minze</p>
<p>Heute gibt`s zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p> 	 <p>Putensalami und Edamer Käse Aufschnitt (45%) dazu Essiggürkle und (2,3,4,M,6,G1-5) Bio Vollkornbrot vom Großmann Beck</p>	<p>Kräuterquark und kleine Pellkartoffeln und Karottenrohkostsalat (L,M,Su,SE)</p>	<p>Frische Tomaten und Mozzarella , dazu Balsamicodressing euer Rohkostgemüse und Ciabattabrot (L,M,SE,Su)</p>	 <p>Fleischwurst im Ring und Bauernbrot vom Großmann Beck dazu Edamerkäse 40% (S,2,3,4,G1-5,M)</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 Vollkornspirelli, Bio Spirelli hell , Bio Vollkornbrot, Bio Ei, Bio Milch, Bio Spätzle

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