



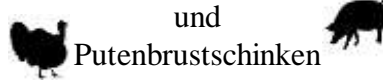




# Speiseplan des BBZ Stegen

**KW 28**

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

08.07.24 bis 11.07.24	Montag 08.07.24	Dienstag 09.07.24	Mittwoch 10.07.24	Donnerstag 11.07.24
 <p><b>Menülinie 1</b></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>"Kartoffelgratin" Überbackene Bio Kartoffeln mit Milch, Sahne und Käse dazu gedünstete Bio Karotten und Bärlauchsoße * (M,L,SE,) Kirschjoghurt</p>	 <p>Pikantes Gyros von der Pute (mit Zwiebeln und Gewürzen mariniert) dazu ein Knoblauch-Joghurt Dip Pommes Frites und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (SE,L,M,) frische Beeren vom Markt</p>	<p>Bio Vollkorn Spaghetti mit Chili sin Carne (Kidneybohne, Zwiebel, Tomate....) dazu geriebener Goudakäse und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1-5, SE,M,L,) Mini Magnum Eis</p>	 <p>gedünstete Seehechtschnitte mit Gemüsestreifen (Karotte,Sellerie,Lauch) und Käse überbacken, dazu helle Soße, rotes Paprikagemüse und Bio Naturreis * (F,L,M,SE) frischer Obstsalat Pfirsich, Apfel, Melone, Ananas</p>
<p><b>Menülinie 2</b></p> <p><b>Feine vegetarische und vegane Küche</b></p>	<p>Kartoffelgratin mit gedämpftem Brokkoli und Blumenkohl Röschen, dazu Bärlauchsoße * (M,L,SE,) Kirschjoghurt</p>	<p>Geschnetzelte Gemüsebratwurst, mit Zwiebeln und Paprikastreifen würzig angebraten, dazu Knobi Dip, Pommes frites und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (SE,L,M,So) frische Beeren vom Markt</p>	<p>helle Bio Spaghetti mit Tomatensoße dazu geriebener Goudakäse und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1, SE,M,L,) Mini Magnum Eis</p>	<p>Gemüsepuffer mit Käse überbacken dazu rotes Paprikagemüse helle Soße und Bio Jasmin Reis * (L,M,SE) frischer Obstsalat</p>
<p><b>Heute gibt`s zum Abendessen ....</b> Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p> 	<p>Schwarzwälder Rohschinken und Putenbrustschinken dazu Käseaufschnitt (45%) Bio Brot vom Großmann Beck (S,M,2,3,4,G1-5)</p> 	<p>Bunter Taboulesalat aus Couscous mit einem Paar Hähnchenwienerle (G1,SE,S,2,3,4,Su,4,So) und euer Rohkostgemüse</p> 	<p>Rindfleischpaddies aus Bio Rind für Hamburger oder Cheeseburger mit (R,4,Su,6,G1,M) Buns / Brötchen, Goudakäse, Essiggürkchen und Eurem Rohkostgemüse</p> 	<p>Käseteller mit Frischkäse, Bergkäse, Gouda und Brie dazu euer Rohkostgemüse und Bauernbrot vom Baldenwegerhof (G1-5,1,2,M,L)</p>

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

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



ABCERT AG

Bio Naturreis, Bio Jasminreis, Bio Vollkornspaghetti, Bio Spaghetti hell , Bio Brot, Bio Rind, Bio Kartoffeln, Bio Banane, Bio Kräuterseitlinge , Bio Austernpilze, Bio Milch,Bio Karotten

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

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