








Speiseplan des BBZ Stegen

KW 29

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

15.07.24 bis 18.07.24	Montag 15.07.24	Dienstag 16.07.24	Mittwoch 17.07.24	Donnerstag 18.07.24
 <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>Bio Penne Nudeln mit Tomatensoße, geriebenem Goudakäse und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,L,M,SE) Pfirsich Joghurt mit Pfirsichstückchen</p>	<p>"Kartoffelgratin" überbackene Kartoffeln mit Milch, Knoblauch und Käse mit Ratatouillegemüse in eigenem Sößle (Tomate, Zucchini, Paprika bunt) dazu Blattsalat mit Essig-Öldressing * (L,M,SE) Honigmelonenschiffchen</p>	 <p>Grillwurst "lange Rote" mit Curry-Tomaten Dip dazu Karottenrohkostsalat, Gurkensalat und Blattsalat mit Joghurdressing Bratkartoffeln * (2,3,4S,Se,SE,L,M) Milchreis mit Amaranth</p>	 <p>Gedünstetes Rotbarschfilet mit Roter Currysoße dazu Bio Naturreis und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (F,L,M,SE) Apfelsalat mit Limette und Minze</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>Bio Penne Nudeln mit Gorgonzolasoße, geriebenem Goudakäse und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,L,M,SE) Pfirsichjoghurt</p>	<p>Blattsalat mit Essig-Öldressing * Kartoffelpuffer mit hausgemachtem Apfelmus * () Honigmelonenschiffchen</p>	<p>Unser hausgemachter Gemüse-Reisbratling mit Curry-Tomaten Dip Karottenrohkostsalat, Gurkensalat und Blattsalat mit Joghurdressing Bratkartoffeln * (G1,E,Se,SE,M,L) Milchreis mit Amaranth</p>	<p>Bunte Pfanne aus Asia -Pilz - Gemüse mit Bambus, Erbsen, Shiitakepilz, Ingwer dazu rote Currysoße und heller Bio Jasminreis pikanter Glasnudelsalat * (SE,6,L,M,So) Apfelsalat mit Limette und Minze</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>Toast Hawaii mit Toastbrot, Schinken, Goudakäse, Ananasringen und Karottenrohkostsalat (G1-5,2,3,4,S,M,)</p>	<p>hausgem. Hummus und Kräuterfrischkäse dazu (L,M,2,G1-5) dazu bunter Nudelsalat und Mischbrot</p>	 <p>Bunter Taboulesalat aus Bulgur dazu Joghurt Dip und Nürnberger Bratwürstle zum Selbstanbraten (G1,Su,2,3,4,M,L,S) Euer Rohkostgemüse</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 Penne hell, Bio Jasminreis

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