

Speiseplan des BBZ Stegen

KW 37 Zur Info für Euch - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch ausreichend Obst und Trinkwasser zur Verfügung

09.09.24 bis 12.09.24	Montag 09.09.24	Dienstag 10.09.24	Mittwoch 11.09.24	Donnerstag 12.09.24
<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>Hausgemachte Getreidepuffer (Weizen, Karotten, Lauch, Linse) mit Kartoffelsalat und Tomatensoße dazu Zucchini-Tomatengemüse * (G1-5, Se, SE, L, M) ein Magnum Mini Eis am Stiel</p>	<p> Bio Vollkorn Spaghetti mit deftiger Rinderbolognese, vom Bio Jungrind vom Melcherhof (Zwiebeln, Tomaten, Rindfleisch) dazu geriebener Goudakäse und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1-5, SE, M) frische Pflirsiche</p>	<p>Flädlesuppe (Pfannkuchenstreifen in Gemüsebrühe) *  Gedünstetes Forellenfilet mit Dillsoße dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat mit klarem Dilldressing * (G1, E, SE, F, L, M) Griesbrei aus Biomilch</p>	<p>Gebratener Bio Naturreis (Bio Naturreis mit Ei angebraten) dazu eine Curry-Ingwersoße und buntes Asiamüse (Bambus, Mungobohne, Karotten, Erbse) * (E, SE, So, Su, 4) frische Pflaumen</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>Vegetarische Maultaschen aus der Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat und Tomatensoße dazu Zucchini-Tomatengemüse * (G1, SE, E, L, M, Se) ein Magnum Mini Eis am Stiel</p>	<p>Helle Bio Spaghetti mit feiner Gorgonzolasoße dazu geriebener Goudakäse und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1, L, M, SE) frische Pflirsiche</p>	<p>Flädlesuppe * feines Rührei vom Bio Ei dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat * (E, G1, L, M, SE) Griesbrei aus Biomilch</p>	<p>Feines Ragout von Bio Kräutersaitlingen, Bio Austernpilzen und buntem Gemüse in Kräutersoße, dazu heller Bio Jasminreis * (SE, L, M,) frische Pflaumen</p>
<p>Heute gibt's zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p> 	<p> Bunter Taboulesalat aus Couscous mit  Putenwienerle und (G1, SE, S, 2, 3, 4, Su, 4, SS) frischer Hummus dazu Euer Rohkostgemüse</p>	<p> Lyoner und  Putensalami als Aufschnitt, dazu Butterkäse (45%) (M, S, 2, 3, 4)</p>	<p> Bauernbratwurst und frisches Bauernbrot vom Baldenwegerhof dazu Kräuterquark (L, M, S, 2, 3, 4, G1-5)</p>	<p> Vorgebratenes Hähnchenfilet mit MangoDip dazu bunter Nudelsalat * (SE, Su, 4, Se, G1)</p>

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

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

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

Bio Naturreis, Bio Jasminreis, Bio Vollkornspaghetti, Bio Spaghetti hell, Bio Rind, Bio Kräutersaitlinge, Bio Austernpilze, Bio Milch, Bio Ei

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



ABCERT AG