








Speiseplan des BBZ Stegen

KW 38 Zur Info für Euch - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch ausreichend Obst und Trinkwasser zur Verfügung

16.09.24 bis 19.09.24	Montag 16.09.24 	Dienstag 17.09.24	Mittwoch 18.09.24 	Donnerstag 19.09.24
<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>Gebrautes Bio Hähnchen (Brust und Keule ohne Haut) vom Wehrlebauer aus Oberried, dazu frische, gebackene Kartoffelspalten vom Backblech mit Barbequesoße BBQ (wie Ketchup mit Rauchgeschmack) Coleslowsalat Karotten-Weißkohlrohkost Sauerrahm * (SE,Se,L,M) Kirschjoghurt</p>	<p>Pasta, Pasta, Pasta * Bio Vollkorn Spirelli Nudeln mit Tomatensöße dazu geriebener Goudakäse und Karottenrohkostsalat * (G1,SE,M,L) Faire Bio Banane</p>	<p>Gebackene Fischstäbchen mit Remouladensöße, (Essigurke, Ei, Joghurt, Quark,Mayonaise) Kartoffelsalat aus Bio Kartoffeln und Blattsalat mit Joghurdressing * (F,G1,6,L,M,4,Se,SE,E) Frischer Apfel</p>	<p>Nudelsuppe (Mie Nudeln) in klarer Gemüsebrühe * großes Hirse - Karottenrösti (wie Reibekuchen mit Karotte) buntem Mischgemüse (ohne Soße) (Karotten, Erbsen, Bohne, Blumenkohl) dazu brauner Vegisoße * (G1,SE,E,L,M) Milchreis mit Zimtnote aus Bio Milch und Bio Milchreis</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>marinierte Tempehschnitte mit Sesamkruste dazu BBQ Soße und Wedges Kartoffelspalten mit Coleslowsalat * (So,SE,SS,Se,L,M) Kirschjoghurt</p>	<p>"go green" Spinatnudeln aus Spinat und helle Bio Spirelli Nudeln mit Tomatensöße dazu Reibekäse und Karottenrohkostsalat * (G1,SE,L,M) Faire Bio Banane</p>	<p>Gemüsemautasche aus der Gemüsebrühe mit brauner Soße, Kartoffelsalat aus Bio Kartoffeln und Blattsalat mit Joghurdressing * (SE,4,se,G1,E,) Frischer Apfel</p>	<p>Nudelsuppe (Bio Mie Nudeln) in klarer Gemüsebrühe * großes Hirse - Karottenrösti mit Käse überbacken buntem Ragout von Shiitakepilz +Kräutersaitlingen * (G1,SE,E,L,M) Milchreis mit Zimtnote aus Bio Milch und Bio Milchreis</p>
<p>Heute gibt`s zum Abendessen 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>Kräuterquark und Pellkartoffeln mit Gurkenrohkostsalat (Se,M,L)</p>	<p> Ein Paar Hähnchenwienlerle und Baby Bel Käse mit buntem Nudelsalat (2,3,4,M,G1,)</p>	<p>Käseteller mit Frischkäse, Bergkäse, Gouda und Brie dazu euer Rohkostgemüse und Kartoffelbrot vom Grossmann Beck (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

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

Bio Vollkornspirelli, Bio Spirelli hell , Bio Hähnchen, Bio Milch, Bio Ei, Bio Milchreis, Bio Banane fair, Bio Brot, Bio Kartoffeln

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