

# Speiseplan des BBZ Stegen

**KW 49**

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

02.12.24 bis 05.12.24	Montag 02.12.24	Dienstag 03.12.24	Mittwoch 04.12.24	Donnerstag 05.12.24
 <p>Menülinie 1</p> <p>Die Menülinie 1 entspricht dem "DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung von Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) zertifiziert.</p>	 <p>geschmorter Rinderbraten mit eigener Soße (Bio Jungrind vom Melcherhof) (Bug und Hüfte-mager) dazu Karottengemüse und Kartoffelbrei aus Bio Kartoffeln * (Ri,SE,L,M, frsiche Orangen</p>	<p>Mit geriebenem Goudakäse überbackene Dinkelknöpfe dazu eine helle Gemüsesoße und Blumenkohlgemüse * (G1,G5,L,M,SE) Heidelbeerquark</p>	<p>Feine Bio Bandnudeln dazu warmer Räucherlachs in einem hellen Söble,  dazu Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,F,SE,L,M,) Blechkuchen Apfelcrumble</p>	<p>Deftige dicke Suppe aus Kürbis und Kartoffeln dazu Brotcroutons (geröstete Brotwürfel) und ein Vollkornweckle * (SE,L,M,G1-5) Schoko Weihnachtsmann</p>
<p>Menülinie 2</p> <p><b>Feine vegetarische und vegane Küche</b></p>	<p>Hausgemachte Getreidebratlinge mit Soße Karottengemüse und Kartoffelbrei aus Bio Kartoffeln * (SE,L,M,G1-5) frische Orangen</p>	<p>Überbackener Blumenkohl mit Käsesoße und angebratene Dinkelknöpfe * (G1,G5,L,M,SE) Heidelbeerquark</p>	<p>Feine Bio Bandnudeln mit Ragout aus Gemüse und Bio Kräuterseitlingen in heller Soße, frischem Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,SE,L,M) Apfelcrumble</p>	<p>Herbstlicher Gemüseintopf aus Karotten, Erbsen, Sellerie, Lauch kleine Grießklößchen und gewürfelten Kartoffeln dazu ein Wasserweckle * (SE,G1,L,M,E) Schoko Weihnachtsmann</p>
<p><b>Heute gibt`s zum Abendessen ....</b> Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>  	<p>Bauernsalami  und Edamer Käse Aufschnitt (45%) dazu Salatgurke und gekochtes Bio Ei (S,2,3,4,E,M)</p>	<p>Toast Hawaii  mit gekochtem Schinken, Ananas und Goudakäse dazu Karottenrohkostesalat (G1-5,S,2,3,4,</p>	<p>Tomatenquark und Fetakäse dazu Hummus und Chiabattabrot (L,M, G1-5)</p>	<p>Käseteller mit Goudakäse Aufschnitt, Tortenbrie und Kräuterfrischkäse, dazu (L,M,G1-5) Kartoffelbrot vom Großmann Beck</p>

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

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



DE-ÖKO-006

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

Bio Bandnudeln, Bio Rind, Bio Eier, Bio Kartoffeln, Bio Kräuterseitlinge

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