




Speiseplan des BBZ Stegen

KW 50

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

09.12.24 bis 12.12.24	Montag 09.12.24	Dienstag 10.12.24	Mittwoch 11.12.24	Donnerstag 12.12.24
<p>Die Menüs mit dem  Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandart für die Verpflegung von Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) als Menülinie zertifiziert.</p>	<p>gedünstetes Seelachsfilet mit heller Soße, Bio Salzkartoffeln und gedünstete Bio Karotten * (F,G1,M,L,SE) Zimtquark mit Apfelmus</p>	<p>Käsespätzle mit Milch und Käse überbacken dazu ein feines Ragout mit Soße von Erbsen, Kidneybohnen grünen Bohnen, gelben Linsen * (G1,L,M,E,SE) Vanille "Kipferl" Gebäck</p>	<p>Feine Kartoffel Gnocchi (Kartoffel Nocken/Klößchen) leicht angebraten mit Tomatensoße und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,E,SE,L,M) Schoko - Milchpudding</p>	<p>Eine gebratene Bio Hähnchenkeule (ohne Haut) vom Wehrlebauernhof dazu braune Hähnchensoße, Bio Naturreis und Coleslowsalat (Karotten-Weißkrautsalat mit Schmand) * (SE,G1,L,M) Dreisamtaler Äpfel</p>
<p>Menülinie 2 Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>Blumenkohlbratling mit Bio Salzkartoffeln, helle Soße und gedünstete Bio Karotten * (G1,E,L,M,SE) Zimtquark mit Apfelmus</p>	<p>Bunte Käsespätzle mit feinem Gemüsestreifen, mit Milch und Käse überbacken, dazu Zwiebelsoße * (G1,L,M,SE,E) Vanille "Kipferl" Gebäck</p>	<p>Feine Kartoffel Gnocchi mit etwas geriebenem Gouda überbacken, dazu Tomatensoße und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,E,SE,L,M) Schoko - Milchpudding</p>	<p>Vegane Knusper Sticks frisch vom Backblech, Mango Dip und Bio Jasminreis dazu Coleslowsalat (Karotten-Weißkrautsalat mit Schmand) * (SE,G1,L,M) Dreisamtaler Äpfel</p>
<p>Heute gibt's zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt  </p>	<p>Gekochter Schinken und Putensalamiaufschnitt dazu Frischkäse und (2,3,4,S,L,M,G1-5) Bauernbrot vom Großmann Beck</p>	<p>Wurstsalat mit Gürkchen, Zwiebel, Paprika dazu Edamer Aufschnitt (40%) und ein Körnerweckle vom Großmann Beck (S,2,3,4,G1-5,6,M)</p>	<p>Hamburger zum Selbstbasteln mit Rinderpatty, Buns Brötchen Eisbergsalat, Mayo, Essiggurke Tomate, Käsescheibe (R,L,G1,SS,E,6,M)</p>	<p>Backcamembert und Pommes Frites aus dem Backofen dazu Blattsalat (G1,M,)</p>

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

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



DE-ÖKO-006

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

Bio Karotten, Bio Hähnchenkeule, Bio Jasmin Reis, Bio Naturreis, Bio Kartoffeln

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