









Speiseplan des BBZ Stegen

KW 51

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

16.12.24 bis 19.12.24	Montag 16.12.24	Dienstag 17.12.24	Mittwoch 18.12.24	Donnerstag 19.12.24
<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>gebratene Bio Hähnchenbust vom Wehrlebauerhof in Oberried dazu braune Hähnchensoße und Wedgeskartoffeln (Kartoffelspalten vom Backblech) Blattsalat mit Essig-Öldressing * (SE,L,M) Apfel</p>	<p>Kartoffel-Kürbis Gratin überbacken mit geriebenem Goudakäse mit brauner, vegetarischer Soße dazu Linsengemüse aus gelben und braunen Linsen * (L,M,SE,11) Mandarine</p>	 <p>gedünstetes Wildlachsfilet mit Bio Bandnudeln dazu ein helles Sößle und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (F,G1,SE,L,M) Milchreis mit Zimt</p>	<p>Bio Vollkornspirelli Nudeln mit Tomatensoße dazu geriebener Goudakäse und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1-5,SE,M,L) Schokoeis Tannenbaum</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>pikante Wedgeskartoffeln (Kartoffelspalten vom Backblech) mit Quark-Kräuter Dip und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (SE,L,M) Apfel</p>	<p>Kartoffelgratin ohne Zwiebeln mit Käse überbacken mit weißer, vegetarischer Soße dazu gedünstete Bio Karotten * (L,M,SE,11) Mandarine</p>	<p>Feine Bio Bandnudeln mit hausgemachtem Gemüse-Getriedebratling dazu helles Kräutersößle und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1-G5,SE,E,L,M) Milchreis mit Zimt</p>	<p>helle Bio Spirelli Nudeln mit Gorgonzola-Käsesoße dazu geriebener Goudakäse und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,SE,M,L) Schokoeis Tannenbaum</p>
<p>Heute gibt's zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>  	 <p>Putensalami und Gouda Käse Aufschnitt (45%) dazu Essiggürkle und (2,3,4,M,6,G1-5) Brot vom Großmann Beck</p>	 <p>Nürnberger Bratwürstle zum Selbstanbraten mit (S,2,3,4,L,M,6,) buntem Nudelsalat Baby Bel Käse und Eurem Rohkostgemüse</p>	<p>Achtung !!! Freitag ist die Abreise in die Weihnachtsferien * Leert eure Vorratskammern und Kühlschränke</p>	 <p>Bestellt nur das Nötigste</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 Hähnchenbrust, Bio Bandnudeln, Bio Vollkorn Spirelli, helle Bio Spirelli, Bio Karotten

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