










# Speiseplan des BBZ Stegen

**KW 03** Zu Eurer Info - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch Obst und ausreichend Trinkwasser zur Verfügung

13.01.25 bis 16.01.25	Montag 13.01.25	Dienstag 14.01.25	Mittwoch 15.01.25	Donnerstag 16.01.25
<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>Blumenkohlschnitzel mit gedünsteten Bio Karotten, braune Soße und Bio Naturreis * (G1,SE,L,M,E) Banane</p>	 <p>Gedünstetes Forellenfilet mit feinem Lauch-Linsengemüse, helle Soße, Bio Salzkartoffeln * (F,SE,,L,M) Zwetschgenquark</p>	<p>Bio Makkronelli Nudeln mit buntem Pilzragout (Bio Kräuterseitlinge- Shiitake-Austernpilze) in heller Soße dazu Endiviensalat mit Joghurtdressing * (G1,SE,L,M) Lauwarmer Griesbrei</p>	 <p>Putengyros Putenbrust geschneuzelt ohne Soße) mit Kartoffelbrei aus Bio Kartoffeln und Bio Milch dazu Erbsengemüse in heller Soße (SE,L,M,11) * Mandarinen</p>
<p>Menülinie 2</p> <p><b>Feine vegetarische und vegane Küche</b></p>	<p>Gemüsebratwurst mit gedünsteten Bio Karotten braune Soße und heller Bio Jasminreis * (So,G1,SE) Banane</p>	<p>Feines Lauchgemüse und ein gekochtes Ei, dazu helle Soße und Bio Salzkartoffeln * (E,SE,,L,M) Zwetschgenquark</p>	<p>Bio Makkronelli Nudeln Tomatenragout, Reibekäse Endiviensalat mit Joghurtdressing * (G1,SE,L,M) Lauwarmer Griesbrei</p>	<p>Rührei mit Kartoffelbrei aus Bio Kartoffeln und Bio Milch dazu grüne Bohnen in heller Soße (SE,L,M,E,11) * Mandarinen</p>
<p><b>Heute gibt`s zum Abendessen ....</b> Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>  	 <p>Putenwurstaufschnitt ein gekochtes Ei eine Ecke Brickäse Euer Rohkostgemüse Brot vom (2,3,4,M,L,E,G1-5) Großmann Beck</p>	<p>Gekochter Putenschinken und roher Schwarzwaldschinken mit (G1-5,S,2,3,4,M) Goudakäse Aufschnitt und ein Mehrkornbrötchen</p>	  <p>Toast Hawaii zum Selbst basteln mit Toast, Schinken, Käse, Ananas, und dazu Karottenrohkostsalat (G1,2,3,4,S,M,)</p>	 <p>Kleine Bratwürstle und Backcamembert Bauerbrot von Großmann Beck (S2,3,4,G1-5,M,L)</p>

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

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



DE-ÖKO-006

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

Bio Kartoffeln, Bio Milch, Bio Karotten, Bio Makkronelli, Bio Naturreis, Bio Jasminreis, Bio Kräuterseitlinge, Bio Austernpilze, Bio Shiitakepilze

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