

Speiseplan des BBZ Stegen

KW 28 Zu Eurer Info - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch Obst und ausreichend Trinkwasser zur Verfügung

07.07.25 bis 10.07.25	Montag 07.07.25	Dienstag 08.07.25	Mittwoch 09.07.25	Donnerstag 10.07.25
<p>Menülinie 1</p>  <p>Die Menülinie 1 entspricht dem "DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) zertifiziert.</p>	<p>Feines Putengeschnetzeltes in Rahmsoße, dazu Blumenkohlröschen und Bio Naturreis * (L,M,G1,SE) lauwarmer Griesbrei</p> 	<p>Bio Vollkorn Spaghetti Pasta "Cili sin Carne" feinem Hascheesößchen (Karotte,Lauch,Zwiebel,Linse,Tomate...) dazu geriebener Gouda und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1-5,SE,M,L) Wassermelone</p>	<p>Überbackene Süßkartoffeln mit pikantem Ratatouillegemüse (bunte Paprika, Zucchini, Tomate, Zwiebel..) in Tomatensoße * (M,SE,G1,E,L) Käsekuchen vom Blech</p>	<p>gedünstetes Rotbarschfilet mit Rahmspinat und Bio Kartoffeln * (F,L,M,SE) Frische Äpfel vom Markenhof</p> 
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>Kleine Falafelbällchen mit Ajvar-Paprika-Tomatensoße dazu Blumenkohl und Bio Jasminreis * (L,M,G1,SE) lauwarmer Griesbrei</p>	<p>Bio Spaghetti hell mit Tomatensoße dazu geriebener Gouda und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,SE,L,M) Wassermelone</p>	<p>Überbackene Süßkartoffeln mit buntem Frühlingsgemüse Ragout (Karotte, Blumenkohl, Erbsen) in heller Soße * (M,SE,G1,E,L) Käsekuchen vom Blech</p>	<p>Rührei aus Bio Eiern mit Rahmspinat und Bio Kartoffeln (E,L,M,SE) * Frische Äpfel vom Markenhof</p>
<p>Heute gibt's zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>  	<p>Gekochter Putenschinken und Eiersalat  dazu Goudakäseaufschnitt * (G1-5,2,3,4,M,E) ein Mehrkornbrötchen</p>	<p>Toast Hawaii  zum Selber basteln, reich garniert und dazu Karottenrohkostsalat * (G1-5,2,3,4,S,M,1) Guten Appetit</p>	<p>Partyfrikadellen  gegart und Baby Bel Käse mit Kartoffelsalat (S,2,3,4,M,G1,Se,SE)</p>	<p>kleine Pellkartoffeln mit Kräuterquark und dazu Kopfsalat * (G1-5,M,L) Bauernbrot</p>

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

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



Abcert

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

Bio Vollkornspaghettii, Bio helle Spaghetti, Bio Naturreis, Bio Jasminreis, Bio Kartoffeln, Bio Eier

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