

Speiseplan des BBZ Stegen

KW 29 Zu Eurer Info - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch Obst und ausreichend Trinkwasser zur Verfügung

14.07.25 bis 17.07.25	Montag 14.07.25	Dienstag 15.07.25	Mittwoch 16.07.25	Donnerstag 17.07.25
Die Menüs mit dem  Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) als Menülinie zertifiziert.	Bio Vollkornspaghetti mit Tomatensoße, dazu geriebener Goudakäse und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1-5, SE,L,M,N) Schoko Milchpudding mit gebräunten Mandeln	 Gedünstetes Rotbarschfilet mit Bio Kartoffeln und roter Paprikasoße, dazu Blattsalat mit Joghurtdressing * (F,SE,L,M,G1) Nektarine	 Rindergulasch aus Bio Jungrind vom Melcherhof und Paprika, Zwiebeln, Tomaten geschmort dazu breite Bandnudeln und Erbsengemüse * (R,SE,G1,M,L) Mini Magnum Eis	 Vegetarische Maultaschen aus der Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat aus Bio Kartoffeln dazu Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,Se,SE,L,M) Honigmelone
Menülinie 2 Feine vegetarische und vegane Küche	helle Bio Spaghetti mit Gorgonzolasoße dazu geriebener Goudakäse und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1, SE,L,M,N) Schoko Milchpudding mit gebräunten Mandeln	vegetarische Bratwurst mit Bio Kartoffeln roter Paprikasoße und Blattsalat mit Joghurtdressing * (So,SE,L,M,G1) Nektarine	 Feines Pilzragout aus Bio Pilzen (Kräuterseitlinge, Austernpilze, Shiitake) dazu breite Bandnudeln und Linsengemüse aus gelben Linsen * (L,M,SE,G1) Mini Magnum Eis	gebratener vegetarischer Gemüseburger mit Kräuterjoghurt Dip und Kartoffelsalat aus Bio Kartoffeln * (G1,Se,SE,L,M) Honigmelone
Heute gibt's zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt  	 Deftig, pikanter Rindfleischsalat mit Paprika, Gurken und Zwiebeln dazu Frischkäse und Ciabattabrot (G1,SE,Se,L,M,R)	 Putenlyoner und Bauernsalami Aufschnitt dazu Goudakäse (45%) * (S2,3,4,M,G1-5) Brot vom Großmann Beck	Käseteller mit körnigem Frischkäse, Bergkäse, Gouda und Brie dazu euer Rohkostgemüse (L,M,)	 Gekochter Putenschinken dazu Kräuterfrischkäse und Bio Kartoffelbrot vom Großmann Beck (2,3,4,G1-5,M,L)
AE- Brot enthält: G1 - 5, Butter enthält- L, M Salatsoße : Essig-Öl Dressing: Se Joghurtdressing- L,M,E,G1,1				
 Abcert Unsere Küche ist Bio zertifiziert. Wir verwenden in dieser Woche folgende Bio Zutaten: Bio Vollkornspaghetii, Bio helle Spaghetti, Bio Kartoffeln, Bio Kartoffelbrot, Bio Kartoffeln, Bio Jungrind, Bio Pilze(Austernpilz,Shiitake, Kräuterseitling) Informationen zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen findet Ihr am Aushang in der Mensa und auf der Homepage.				