

Speiseplan des BBZ Stegen

KW 30 Zu Eurer Info - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch Obst und ausreichend Trinkwasser zur Verfügung

21.07.25 bis 24.07.25	Montag 21.07.25	Dienstag 22.07.25	Mittwoch 23.07.25	Donnerstag 24.07.25
 Menülinie 1 Die Menülinie 1 entspricht dem "DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) zertifiziert.	 Paniertes Fischfilet mit heller Soße, Bio Salzkartoffeln und gedünstetes Gurkengemüse * (F,G1,M,L,SE) Zimtquark mit Apfelmus	Käsespätzle mit Milch und Käse überbacken dazu ein braunes Sößle und gemischter Salatteller Karottenrohkost, Gurkensalat, Rettichsalat mit klarem Dressing angemacht * (G1,L,M,E,SE) Milchreis	 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	Feine Kartoffel Gnocchi (Kartoffel Nocken/Klößchen) leicht angebraten mit Tomatensoße und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,E,SE,L,M) frische Kirschen
Menülinie 2 Feine vegetarische und vegane Küche	Blumenkohlbratling mit Bio Salzkartoffeln, helle Soße und gedünstete Bio Karotten * (G1,E,L,M,SE) Zimtquark mit Apfelmus	Bunte Käsespätzle mit feinem Gemüsestreifen, Milch und Käse überbacken, braune Soße dazu gemischter Salatteller Karottenrohkost, Gurkensalat, Rettichsalat mit klarem Dressing angemacht * (G1,L,M,SE,E) Milchreis	Vegane Knusper Sticks frisch vom Backblech, Mango Dip und Bio Jasminreis dazu Coleslowsalat (Karotten-Weißkrautsalat mit Schmand) * (SE,G1,L,M) Dreisamtaler Äpfel	Feine Kartoffel Gnocchi mit etwas geriebenem Gouda überbacken, dazu Tomatensoße und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,E,SE,L,M) frische Kirschen
Heute gibt's zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt  	 Gekochter Schinken und Putensalamiaufschnitt dazu Frischkäse und (2,3,4,S,L,M,G1-5) Bauernbrot vom Großmann Beck	 Wurstsalat mit Gürkchen, Zwiebel, Paprika dazu Edamer Aufschnitt (40%) und ein Körnerweckle vom Großmann Beck (S,2,3,4,G1-5,6,M)	Backcamembert und Pommes Frites aus dem Backofen dazu Blattsalat (G1,M,)	 Wraps zum Selbstbasteln mit gebratener Hähnchenbrust, Eisbergsalat, Joghurt, Gurke, Tomate, Guacomole (R,L,G1,SS,E,6,M)

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 Salzkartoffeln, Bio Karotten, Bio Hähnchenkeule, Bio Naturreis, Bio Jasminreis

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