













# Speiseplan des BBZ Stegen

**KW 04** Zu Eurer Info - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch Obst und ausreichend Trinkwasser zur Verfügung

19.01.26 bis 22.01.26	Montag 19.01.26	Dienstag 20.01.26	Mittwoch 21.01.26	Donnerstag 22.01.26
<p>Die Menüs mit dem</p>  <p>Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) als Menülinie zertifiziert.</p>	 <p>deftige Kürbis - Kartoffelsuppe mit gerösteten Brotwürfeln und Sonnenblumenkernen dazu ein Vollkornweckle * (L,M,SE,G1-5, E) Kirschkuchen vom Blech</p>	 <p>gebratene Hähnchenbrust mit brauner Hähnchensoße dazu Bio Jasminreis und Erbsengemüse * (SE,L,M,E,G1) Feines Gebäck "Vanille Kipferl"</p>	 <p>Feine Rigatoni Nudeln mit Tomatensoße, geriebenem Goudakäse und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,SE,L) frische Orange</p>	  <p>Seehechtfilet à la Bordelaise (mit Paprika, Tomaten und Brösel überbacken) dazu Kartoffelsalat aus Bio Kartoffeln und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (F,G1,L,M,Se,SE) Zwetschgenkompott mit Zimt</p>
<p>Menülinie 2</p> <p><b>Feine vegetarische und vegane Küche</b></p>	<p>Klare Gemüsebrühe mit vielen Buchstabennudeln, von A bis Z und bunte Gemüsewürfelchen dazu ein Wasserweckle * (L,M,SE,G1-5, E) Kirschkuchen vom Blech</p>	<p>Linsenbratling mit Gemüsewürfel knusprig gebraten dazu braune vegetarische Soße Bio Naturreis mit Quinoa und Erbsengemüse * (SE,G1,L,M,E) Gebäck "Vanille Kipferl"</p> 	<p>Feine Rigatoni Nudeln mit Pilzragout von Bio Pilzen ( Bio Kräuterseitlinge, - Shiitake, - Austernpilz) geriebenem Goudakäse und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,L,M,SE) frische Orange</p>	<p>vegetarische Knuernuggets mit Kräuter Joghurt Dip und Kartoffelsalat aus Bio Kartoffeln dazu Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,L,M,Se,SE) Zwetschgenkompott mit Zimt</p>
<p><b>Heute gibt's zum Abendessen ....</b> Das bestellte Rohkostgemüse wird am Mittwoch in die Gruppen geschickt</p>  	<p>Käseteller mit Friskäse, Bio Bergkäse, Gouda und Brie dazu euer Rohkostgemüse und Bauernbrot (G1-5,1,2,M,L)</p>	<p>Tomatenquark mit getrockneten Tomatarn und Fetakäse (Schafsmilch) dazu Ciabattabrot zum Selbstaufbacken (L,M,4,Su,G1-5)</p>	 <p>Geflügelfrikadellen fertig gebraten für Hamburger oder Cheeseburger mit (4,Su,6,G1,M) Buns / Brötchen, Goudakäse, Essiggürkchen und (SE,E,G1,6,M,SS) Eurem Rohkostgemüse</p> 	<p>Gekochter Schinken und Putenlyoner mit (G1-5,S,2,3,4,M) Goudakäse Aufschnitt und Kartoffelbrot vom Großmann Beck</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 Bergkäse, Bio Jasminreis, Bio Naturreis, Bio Kartoffeln, Bio Kräuterseitlinge, Bio Shiitake Pilze, Bio Austernpilze

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