

# Speiseplan des BBZ Stegen

KW 25

Zur Info für Euch - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch ausreichend Obst und Trinkwasser zur Verfügung

20.06.22 bis 23.06.22	Montag 20.06.22	Dienstag 21.06.22	Mittwoch 22.06.22	Donnerstag 23.06.22
<p><b>Unsere Mischkost Menülinie !!!</b></p> <p>Unsere Schule strebt eine Zertifizierung nach dem "DGE-Qualitätsstandart für die Verpflegung in Schulen" an. Solange ist das gesundheitsfördernde Angebot an dem Daumen erkennbar.</p>	<p>Feine Lauchcremesuppe *</p> <p>Chili sin carne mit Bohnen, Linsen und Tomaten dazu</p> <p>Vollkornspirelli aus Bio Pasta</p> <p>Chinakohlsalat in Essig-Öl Dressing</p> <p>* (L,M,4,Su,G1-5)</p> <p>Griesbrei mit Hirse</p>	<p>Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung, Erbsen,Mais,Pilze,Blumenkohl,Brokkoli dazu</p> <p>Reis aus Bio-Naturreis</p> <p>Glasnudelsalat &amp; Cashewnüsse und Tomaten-Ingwer Dip</p> <p>* (G1,E,SE,Su,N3,)</p> <p>Rhararberkuchen vom Blech</p>	<p>Geschmorte Schweinsbäckle vom Bio Schwein in eigenem Sößle mit gekochtem Blumenkohlgemüse</p> <p>Bratkartoffeln aus Bio Kartoffeln</p> <p>* (S,SE,)</p> <p>Dreisamtaler Äpfel</p>	<p>gebratenes Hokifischfilet (Mehlkruste) mit heller Lauch-Limettensoße dazu</p> <p>Bio Basmatireis als Quellreis und Kopfsalat mit Joghurt Dressing</p> <p>* (F,L,M,G1)</p> <p>frische Erdbeeren</p>
<p><b>Gutes</b></p> <p><b>Feine vegetarische und vegane Küche</b></p>	<p>Feine Lauchcremesuppe *</p> <p>Tomaten-Bärlauch-Ragout mit hellen Bio Spirellinudeln und Chinakohlsalat in Essig-Öl Dressing</p> <p>Reibekäse</p> <p>* (SE,L,M,G1,Su,4)</p> <p>Griesbrei mit Hirse</p>	<p>Hauptgang vegan</p> <p>Tofugeschnetzeltes mit Sprossen und Wurzelgemüse dazu</p> <p>Reis aus Bio-Naturreis</p> <p>Glasnudelsalat &amp; Cashewnüsse und Tomaten-Ingwer Dip</p> <p>* (G1,SE,Su,N3,So)</p> <p>* (G1,SE,Su,N3,So)</p> <p>Rhabarberkuchen vom Blech</p>	<p>Vegane, hausgemachte Serviettenknödel aus Mischbrot, hellen Brötchen &amp; Milch</p> <p>Kräutersoße dazu</p> <p>Blumenkohlgemüse</p> <p>* (So,G1-5,SE)</p> <p>Dreisamtaler Äpfel</p>	<p>Tomaten Strudel mit Lauch-Gemüesoße dazu</p> <p>Bio Basmatireis und Kopfsalat</p> <p>* (E,L,M,G1)</p> <p>frische Erdbeeren</p>
<p><b>Heute gibt`s zum Abendessen ....</b></p> <p>Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>	<p>Lyoner und Putensalami Aufschnitt dazu (S,2,3,4,M,G1-5)</p> <p>Goudakäse (45%) und Vollkornbrot vom Großmann Beck</p>	<p>Bockwurst zum Braten oder Heißblegen</p> <p>Mini Baby Bel und Karotten-Weißkrautsalat "Coleslow" dazu</p> <p>Bauernbrot vom Baldenwegerhof</p> <p>(S,2,3,4,Su,E,L,M,G1)</p>	<p>Käse Dreierlei mit Frischkäse, Brie und Butterkäse</p> <p>dazu ein gekochtes Ei vom Baldenwegerhof</p> <p>(L,M,G1-5,E)</p>	<p>vom Bio Rind Rinderfrikadellen / Patty vorgegart und Gouda Käse, dazu (R,6,M,SE,G1,6)</p> <p>Hamburger Brötchen / Buns und Essiggürkle</p> <p>Rohkostgemüse und Ketchup/Mayonaise aus Euren Beständen</p>



DE-ÖKO-006

Unsere Küche ist Bio zertifiziert. Wir verwenden in unseren Gerichten einzelne Zutaten in Bio Qualität.

Diese Zutaten machen wir durch die Bezeichnung Bio erkennbar

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

Salatsoße enthält : klar- Su,4,Se,SE hell- Su,4,Se,SE,L,M

Informationen zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen findet Ihr am Aushang in der Mensa und auf der Homepage. Bitte spricht uns gerne an !