

Speiseplan des BBZ Stegen

KW 26

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

27.06.22 bis 30.06.22	Montag 27.06.22	Dienstag 28.06.22	Mittwoch 29.06.22	Donnerstag 30.06.22
<p>Unsere Mischkost Menülinie !!!</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>Klare Brühe mit Griesnocken * </p> <p>Lacnsfilet in Knusperpanade an Sesam-Gemüestreifen (Karotte,Sellerie,Lauch)  feinem Kerbelsöble dazu Salzkartoffeln und ZucchiniGemüse mit Zwiebeln & Knobi * (G1,SE,F,L,M)</p> <p>Eisgekühltes Apfelkompott mit Minze</p>	<p> Geschmorter Rinderbraten </p> <p>aus der Keule (fettarm) aus Bio Jung-Rind vom Melcherhof mit eigenen braunen Söble, dazu Bio - Eierspätzle und Bio Eichblattsalat mit Essig-Öl Dressing * (R, SE, E, G1,) Nektarinen</p>	<p>Bunter Salatteller mit Rohkost von </p> <p>Karotten + Gurken, Kidneybohnsensalat  mit Essig-Öldressing dazu geröstete Nüsse, (Walnuss, Cashewkerne, Sonnenblumen Quinoa-Hirsebratling und Kartoffelsalat * (Su,Se,SE,N,N3,4) Wassermelone</p>	<p>Pasta, Pasta, Vollkornspirelli aus Bio Nudeln  mit Tomaten - & rote Linsensoße (Tomaten,rote Linsen, Zwiebel) dazu Gouda gerieben (nicht vegan) Bio Lollo Rosso mit Joghurt-Dressing * (G1-5,SE,M,L) Milchreis mit frischen Erdbeeren</p>
<p>Gutes</p>   <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>Klare Brühe mit Grießnocken * </p> <p>mit Sojacreme überbackener Kartoffel - Zucchini gratin dazu feine Kerbelsoße und bunter Linsensalat * (G1,SE,So,Su) Eisgekühltes Apfelkompott mit Minze</p>	<p></p> <p>Deftige Käsespätzle aus Bio Spätzle vegan überbacken, mit brauner Soße und Bio Eichblattsalat mit Essig-Öl Dressing * (G1,SE,So,) Nektarinen</p>	<p>Bunter Salatteller mit Rohkost von </p> <p>Karotten + Gurken, Kidneybohnsensalat  mit Essig-Öldressing dazu geröstete Nüsse, (Walnuss, Cashewkerne, Sonnenblumen unser hausgemachter Karottenpuffer und Kartoffelsalat * (Su,Se,SE,N,N3,4) Wassermelone</p>	<p></p> <p>Pasta, Pasta, Helle Spirelli aus Bio Nudeln mit fruchtiger Tomatensoße Gouda gerieben (nicht vegan) und Bio Lollo Rosso mit Joghurt-Dressing * (G1,SE,M,L) Milchreis & Erdbeeren (nicht vegan)</p>
<p>Heute gibt`s zum Abendessen</p> <p>Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>  	<p> Putenbierschinken und Edamerkäse (40%) dazu ein Kopf Blattsalat mit klarem Dressing (2,3,4,M,Su,Se,SE)</p>	<p>Bunter Nudelsalat mit  frischen Bratwürstle, und Bauernbrot vom Baldenwegerhof (G1-5,Su,Se,2,3,4,S.)</p>	<p> Kalter Braten vom Kalb mit Remouladensoße dazu Gouda Aufschnitt (45%) und (R,6,E,L,M,) Rohkostgemüse aus Eurem Bestand</p>	<p>Putensalami  und eine Ecke Brie Käse dazu ein Mohnweckle und ein gekochtes Ei vom (E,2,3,4,L,M,G1) Baldenweger Huhn</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 !