

Speiseplan des BBZ Stegen

KW 39

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

26.09.22 bis 29.09.22	Montag 26.09.22	Dienstag 27.09.22	Mittwoch 28.09.22	Donnerstag 29.09.22
<p>Menülinie 1</p>  <p>Die Menülinie 1 entspricht dem "DGE Qualitätsstandart für die Verpflegung von Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) zertifiziert.</p>	<p>Käsespätzle mit Bio Milch und Bio Reibekäse dazu hausgemachtes, braunes Veganes Sößle und Karottenrohkostsalat * (G1,L,M,SE,N3) Vanille - Hirsepudding mit Cashewnüssen</p>	<p>Gemüsebrühe mit Bio Buchstabennudeln * Gemüse-Quiniobratling mit Tomatensoße, dazu Naturreis Bio Blattsalat mit Joghurt Dressing * (SE,G1.) Frische Birnen</p>	<p>Geschmorter Rinderbraten aus der Keule und Schulter (Bio Rind vom Melcherhof) im eigenen Sößle mit Bio Erbsen und Bio Karotten dazu breite Bio Bandnudeln * (R,SE,G1.) Faire Bio Banane</p>	 <p>Gebratenes Seelachsfilet in Amaranthkruste, mit Tomaten - Kräuter der Provence Soße, dazu griechischer Salat aus Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Bio Salzkartoffeln * (F,G1,SE,L,M,Su,4) Beerenquark</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>Überbackene Dinkelknöpfe mit veganem, braunem Sößle und Karottenrohkostsalat * (G1,L,M,SE,N3) Vanille - Hirsepudding mit Cashewnüssen</p>	 <p>Gemüsebrühe mit Bio Buchstabennudeln * Bio Vollkornspaghetti mit Tomatensoße und Bio Reibekäse (nicht vegan) Bio Blattsalat mit Joghurt Dressing * (SE,G1-5) Frische Birnen</p>	 <p>hausgemachter Linsenbraten mit Walnuss dazu ein Tomaten-Bärlauchsößle mit Bio Erbsen, Bio Karotten und breite Bio Bandnudeln * (SE,G1,N) Faire Bio Banane</p>	 <p>Gemüsebratwurst mit Tomaten - Kräuter der Provence Soße, dazu griechischer Salat Tomaten, Gurken, Paprika, Zwiebeln, Oliven und Bio Salzkartoffeln * (G1,SE,L,M,Su,4) Beerenquark (nicht vegan)</p>
<p>Heute gibt's zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>  	<p>Aufschnitt von Putenlyoner und Gouda (45%) (2,3,4,M)</p> 	 <p>Lange Rote Grillwurst und Halloumie Grillkäse dazu ein Weckle, Kartoffelsalat und (2,3,4,S,L,M,Se,SU,4) Euer Rohkostgemüse</p>	<p>Käseauswahl Brie, Frischkäse, Edamer(48%) und Ziegenkäse dazu (L,M,2,E,G1-5) ein gekochtes Ei und Bauernbrot vom Baldenwegerhof</p>	 <p>Teufelssalat Kalbsbraten, Paprika, Gurke und Tomate pikant angemacht, dazu eine Ecke Brie und Bio Kartoffelbrot (SE,Su,4,R,L,M,2,G1-5)</p>

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

Salatsoße : Essig-Öl Dressing- Su,4,Se,SE Joghurt dressing- Su,4,Se,SE,L,M



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

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