Speiseplan des BBZ Stegen

KW 06 **Zur Info für Euch - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch ausreichend Obst und Trinkwasser zur Verfügung**

06.02.23 bis 09.02.23	Montag 06.02.23	Dienstag 07.02.23	Mittwoch 08.02.23	Donnerstag 09.02.23
Menülinie 1 Schule + Essen = Note 1 **Die Menülinie 1 entspricht dem "DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung von Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) zertifiziert.**	deftiger Kartoffeleintopf leicht sämig gebunden mit Kartoffelwürfel, Karotten, Sellerie dazu ein Roggenweckle (SE,M,L,G1-5,) * Blechkuchen mit Vollkornstreusel	Kartoffelknödel mit feinem Rotkrautgemüse (Rotkraut, Zwiebeln, Apfel) dazu eine Gemüsebratwurst mit brauner Vegi Soße * (SE,L,M,G1,Su,4,2) * Butterkeks Milchpudding Walnuss	Piccata von der Putenbrust (in Ei-Käsehülle gebraten) mit Bio Vollkornspaghetti und Tomatensoße (Tomate,rote Linsen,Zwiebel, Knobi) dazu Blattsalat mit Essig-Öl Dressing * (G1-5,SE,L,M) frischer Apfel	gedämpftes Seelachsfilet mit bunter Quinoa mit Naturreis und Currysoße dazu Chinakohlsalat mit Joghurtdressing angemacht * (F,L,M) roter Beerenquark
Menülinie 2 **Feine vegetarische und vegane Küche**	Klarer Kartoffel-Gemüseeintopf in Gemüsebrühe mit frischem Schnittlauch dazu ein Roggenweckle (SE,M,L,G1-5,) * Streuselkuchen vom Blech	Kartoffelknödel mit Blumenkohlauflauf dazu ein Gemüsebratling mit brauner Vegi Soße * (SE,L,M,G1,Su,2,4) Butterkeks Milchpudding	Helle Spaghetti mit Tomatensoße und Reibekäse (nicht vegan) dazu Blattsalat mit Essig-Öl Dressing * (G1,SE,M) frischer Apfel	Marinierte Tofuschnitte mit Sesam gebraten, dazu Currysoße und heller Reis Chinakohlsalat mit Joghurtdressing angemacht * (So,L,M,SS) roter Beerenquark
Heute gibt`s zum Abendessen .... **Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt**	Kräuterfrischkäse und Goudakäse (45%) dazu ein gekochtes Ei und (L,M,E,G1-5) Bauernbrot vom Baldenwegerhof	"Pizza im Eigenbau" Ihr bekommt (G1,2,3,4,S,L,M) runde Pizzaplatten, Schinken, Salami, Reibekäse kalte Tomatensoße und euer Rohkostgemüse "gerne vorbestellen welche Zutaten" Belegt es nach eurer Wahl und backt selbst im Ofen	Aufschnitt vom Putenbierschinken dazu Edamer Aufschnitt 40% und (2,3,4,S,M,G1-5) Bio Dinkel Vollkonbrot vom Großmannbeck	Winzerweckle zum Selbstbelegen mit (S,L,M,G1-5) Speck-Käsemasse & Käsemasse zum Überbacken dazu nen Kopf Salat

AE- Brot enthält: G1 - 5, Butter enthält- L, M Salatsoße : Essig-Öl Dressing- Su,4,Se,SE Joghurtdressing- 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.