










# 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

19.06.23 bis 22.06.23	Montag 19.06.23	Dienstag 20.06.23	Mittwoch 21.06.23	Donnerstag 22.06.23
<p><b>Menülinie 1</b></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>Lachsforellenfilet auf Lauchgemüse gedünstet dazu leichte Currysoße und Salbeikartoffeln (Kartoffeln mit frischem Salbei verfeinert) * (F,SE,L,M) Faire Banane</p>	 <p>Helle Spaghetti mit pikanter Tomaten-Linsenbolognese (Tomaten, Linsen, Zwiebel) dazu geriebener Goudakäse und (nicht vegan) Blattsalat mit Joghurtdressing * (L,M,G1,SE,N) Vanille Milchpudding mit Walnüssen</p>	<p>Gebratene Schupfnudeln aus Kartoffelteig mit buntem Pilzragout aus Bio Pilzen in heller Soße (Kräuterseitlinge, Shiitakepilze, Austernpilze) * (G1,SE,L,M,E) Pfirsichjoghurt</p>	 <p>feines Hühnerfrikassee vom Bio Masthähnchen vom Wehrlebauernhof (Ragout in heller Soße) dazu Erbsengemüse und Vollkornreis * (L,M,SE) frische Erdbeeren</p>
<p><b>Menülinie 2</b></p> <p><b>Feine vegetarische und vegane Küche</b></p>	<p>Hausgemachte Pilz - Gemüsebratlinge mit Lauchgemüse dazu leichte Currysoße und Kartoffeln * (SE,L,M) Faire Banane</p>	 <p>Helle Spaghetti mit fruchtiger Tomatensoße dazu Reibekäse (nicht vegan) und Blattsalat mit Joghurtdressing * (L,M,G1,SE,N) Vanille Milchpudding mit Walnüssen</p>	<p>Gebratene Schupfnudeln aus Kartoffelteig mit buntem Gemüseragout aus Karotten, Erbsen, Blumenkohl in heller Soße * (G1,SE,L,M,E) Pfirsichjoghurt</p>	<p>Hausgemachte Grünkernknödel mit Schnittlauchsoße, dazu Erbsengemüse und heller Reis aus Bio Reis * (G1+3,L,M,SE) frische Erdbeeren</p>
<p><b>Heute gibt`s zum Abendessen ....</b> Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p> 	<p>Gekochter Schinken  und Edamerkäseaufschnitt dazu (S,2,3,4,M,G1-5) Bio Vollkornbrot vom Großmann Beck</p>	<p>Kartoffelsalat mit pikanten, vorgegarten Chicken Wings / Hähnchenflügel und (4.Su,Se,M,SE) Baby Bel Käse </p>	<p>Rindfleischpaddies  aus Bio Rind für Hamburger oder Cheeseburger mit (R,4,Su,6,G1,M) Buns / Brötchen, Goudakäse, Essiggürkchen und Eurem Rohkostgemüse</p>	<p>hausgem. Hummus und Kräuterfrischkäse dazu ein gekochtes Ei und (M,L,E,G1-5) Bauerbrot vom Baldenweyerhof</p>

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.