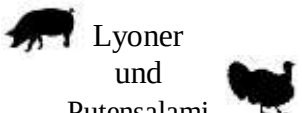


Speiseplan des BBZ Stegen

KW 37 **Zur Info für Euch - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch ausreichend Obst und Trinkwasser zur Verfügung**

11.09.23 bis 14.09.23	Montag 11.09.23	Dienstag 12.09.23	Mittwoch 13.09.23	Donnerstag 14.09.23
Menülinie 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.	Vollkorn Spaghetti Bio mit deftiger Hascheesoße, (Zwiebeln, Tomaten, Tellerlinsen) dazu Gouda gerieben und Zucchini-Tomatengemüse * (G1-5, SE) frische Pfirsiche	Paniertes Schweineschnitzel mit Kartoffelsalat aus Bio Kartoffeln, Zitronenscheibe und Blattsalat mit Joghurtdressing * Apfelsalat mit Limette und Minze	Gebratenes Rotbarschfilet mit Oliven-Tomatensoße , dazu geröstete Sonnenblumenkerne Bio Naturreis gedämpft und Kopfsalat mit Essig-Öl Dressing * (F,G1,4,9,Su,N,L,M,SE) Blaubeerenquark aus Bio Quark	Nudelsüppchen * Deftiges Kartoffelgratin aus Bio Kartoffeln mit Käse überbacken dazu braune Soße (vegan) und bunter Bohnensalat (Kidney, Grüne, Weiße Bohnen) * (L,M,G1,SE,Su,4) Honigmelonenschiffchen
Menülinie 2 Feine vegetarische und vegane Küche	Helle Bio Spaghetti mit feiner Gorgonzolasoße dazu Gouda gerieben und Zucchini-Tomatengemüse * (G1,L,M, SE) frische Pfirsiche	Gemüsemaultaschen aus der Gemüsebrühe, dazu Kartoffelsalat aus Bio Kartoffeln und Blattsalat mit Joghurtdressing * Apfelsalat mit Limette und Minze	Mit Sojacreme überbackenes Zucchini-gemüsegratin, dazu helle Kräutersoße, heller Bio Jasminreis und Kopfsalat mit Essig-Öl Dressing * (So,Su,4,L,M,SE) Blaubeerenquark aus Bio Quark	Nudelsüppchen * Deftiges Kartoffel - Kürbisgratin aus Bio Kartoffeln, mit brauner Soße (vegan) Eichblattsalat mit Joghurtdressing und Gurkensalat * (L,M,G1,SE,Su,4) Honigmelonenschiffchen
Heute gibt's zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt 	 Lyoner und Putensalami als Aufschnitt, dazu Butterkäse (45%) (M,S,2,3,4)	 Zutaten für Toast Hawaii mit  Ananasringen, Schinken, Goudakäse (45%) und Karottenrohkostsalat (G1,2,3,4,S,M)	Hamburger zum Selbstbasteln dazu gibt's vorgegarte Rinderpaddie vom Bio Rind vom Melcherhof Brötchen, Gürkchen, Mayo, Käse, Ketchup und grüner Salat	Feiner Eiersalat vom Bio Ei mit Mayo-Joghurt - Kräutern Marinade dazu Bioland Kartoffelbrot vom Großmann Beck und Baby Bel Käse (E,1,G1-5,L,M)
 DE-ÖKO-006 AE- Brot enthält: G1 - 5, Butter enthält- L, M Salatsoße : Essig-Öl Dressing- Su,4,Se,SE Joghurtdressing- Su,4,Se,SE,L,M 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.				