

Speiseplan des BBZ Stegen

KW 38 Zur Info für Euch - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch ausreichend Obst und Trinkwasser zur Verfügung

18.09.23 bis 21.09.23	Montag 18.09.23	Dienstag 19.09.23	Mittwoch 20.09.23	Donnerstag 21.09.23
<p>Menülinie 1</p> 	<p>Bio Vollkorn Spaghetti mit deftiger Rinderbolognese, vom Bio Jungrind vom Melcherhof (Zwiebeln, Tomaten, Rindfleisch) dazu Gouda gerieben und Zucchini-Tomatengemüse * (G1-5, SE, M) frische Pfirsiche</p>	<p>Hausgemachte Getreidepuffer (Weizen, Karotten, Lauch, Linse) mit Kartoffelsalat und Tomatensoße dazu Blattsalat mit Joghurtdressing * (G1-5, Se, SE, L, M) ein Magnum Mini Eis am Stiel</p>	<p>Flädlesuppe (Pfannkuchenstreifen in Gemüsebrühe) * Gedünstetes Forellenfilet mit Dillsoße dazu Salzkartoffeln und Gurkensalat mit klarem Dilldressing * (G1, E, SE, F, L, M) Griesbrei mit Hafermilch</p>	<p>Gebratener Reis (Naturreis mit Ei angebraten) dazu eine Curry-Ingwersoße und buntes Asiagemüse (Bambus, Mungobohne, Karotten, Erbse) * (E, SE, So, Su, 4) frische Pflaumen</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>Helle Bio Spaghetti mit feiner Gorgonzolasoße dazu Gouda gerieben und Zucchini-Tomatengemüse * (G1, L, M, SE) frische Pfirsiche</p>	<p>Vegetarische Maultaschen aus der Gemüsebrühe mit Kartoffelsalat und Tomatensoße dazu Blattsalat mit Joghurtdressing * (G1, SE, E, L, M, Se) ein Magnum Mini Eis am Stiel</p>	<p>Flädlesuppe * feines Rührei vom Bio Ei dazu Salzkartoffeln und Rahmspinat * (E, G1, L, M, SE) Griesbrei mit Hafermilch</p>	<p>Feines Ragout von Bio Pilzen mit buntem Gemüse in Kräutersoße, dazu heller Bio Jasminreis * (SE, L, M,) frische Pflaumen</p>
<p>Heute gibt's zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p> 	<p> Lyoner und  Putensalami als Aufschnitt, dazu Butterkäse (45%) (M, S, 2, 3, 4)</p>	<p>Bunter Taboulesalat aus Couscous mit  einem Paar Wienerle und (G1, SE, S, 2, 3, 4, Su, 4, SS) frischer Hummus dazu Euer Rohkostgemüse</p>	<p> Bauernbratwurst und frisches Bauernbrot vom Baldenwegerhof dazu Kräuterquark (L, M, S, 2, 3, 4, G1-5)</p>	<p>Vorgebratenes Hähnchenfilet mit  MangoDip dazu bunter Glasnudelsalat und Nudelsalat (halb/halb) (SE, Su, 4, Se, G1)</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.