

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

25.09.23 bis 28.09.23	Montag 25.09.23	Dienstag 26.09.23	Mittwoch 27.09.23	Donnerstag 28.09.23
Menülinie 1  Die Menülinie 1 entspricht dem "DGE Qualitätsstandart für die Verpflegung von Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) zertifiziert.	Tomatensuppe * Bio Schupfnudeln, goldgelb gebraten aus der Pfanne, mit Zucchini-Tomatenragout * (SE,G1,E) frische Trauben blau und weiß	 Bio Vollkorn Spirelli mit Tomatensoße, geriebener Käse (nicht vegan) und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1-4,L,M,SE,) Bananenquark aus fairen Bio Bananen und Bio Quark	 Feines Hühnerfrikassee vom Bio Huhn vom Wehrleauer in weißem Sößle, dazu (L,M,G1,SE) Mischgemüse von Erbsen und Biomöhren und Bio Naturreis !!! Hirse - Griesbei mit Apfelschnitz	 Gebackene Fischstäbchen mit Remouladensoße aus Quark, Joghurt, Mayo, Ei dazu hausgemachter Kartoffelsalat aus Bio Kartoffeln und Blattsalat, Joghurdressing * (F,G1,Su,SE,L,M,E) Frische Zwetschgen
Menülinie 2 Feine vegetarische und vegane Küche	Tomatensuppe * Bio Schupfnudeln, goldgelb gebraten aus der Pfanne, mit Kürbisgemüse und helle Soße * (SE,G1,E) frische Trauben	 helle Bio Spirelli mit Tomatensoße, geriebener Käse (nicht vegan) und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,L,M,SE,) Bananenquark aus fairen Bio Bananen und Bio Quark	 Feines Pilzragout aus Biopilzen mit bunten Gemüswürfeln dazu (L,M,SE,E,G1) Mischgemüse von Erbsen und Biomöhren und Bio Jasmin Reis !!! Ofenschlupfer mit Apfel	Vegetarische Maultaschen aus der Gemüsebrühe dazu Kartoffelsalat aus Bio Kartoffeln und Blattsalat, Joghurdressing * (G1,Su,SE,L,M,E) Frische Zwetschgen
Heute gibt's zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt  ~ ~ 	 Puten Lyoner und  Kochschinken als Aufschnitt, dazu Butterkäse (45%) und Bauernbrot vom Baldenweyerhof (M,S,2,3,4,G1-5)	 vorgebratene Meatballs aus Bio Rindfleisch, von Euch gebrutzelt in der heimischen Pfanne dazu euer Rohkostgemüse, BBQ Dip, und (G1-G5,E,R,SE,1,2) Körnerbrötchen vom Großmann Beck	Bunter Nudelsalat mit Erbsen, Karotten, Essiggürkchen dazu eine Ecke Brie und Mini Baby Bel Käse (G1,Su,4,6,L,M)	Kräuterquark und Pellkartoffeln dazu Karottenrohkostsalat und Mixed Pickles (L,M,6,Su,4)

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

Salatsoße : Essig-Öl Dressing- Su,4,Se,SE Joghurdressing- 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.