









Speiseplan des BBZ Stegen

KW 09

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

26.02.24 bis 29.02.24	Montag 26.02.24	Dienstag 27.02.24	Mittwoch 28.02.24	Donnerstag 29.02.24
 <p>Menülinie 1</p> <p>Die Menülinie 1 entspricht dem "DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung von Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) zertifiziert.</p>	<p>Bio Penne Nudeln mit Tomatensoße, geriebenem Goudakäse und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,L,M,SE) Stracciatella Joghurt mit Schokoladenstückchen</p>	 <p>Paniertes Schweineschnitzel mit braunem Sößle, dazu Bratkartoffeln und Karottengemüse aus Bio Karotten * (S,G1,E,SE) frische Birne</p>	 <p>Gedünstetes Seelachsfilet mit Roter Currysoße dazu Bio Naturreis und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (F,L,M,SE) Schokoladen Milchpudding</p>	<p>Gekochtes Ei und helle Schnittlauchsoße dazu Salzkartoffeln aus Bio Kartoffeln und Rahmspinat (Spinat, Milch, etwas Sahne) * (E,L,M,SE,) Magnum Mini Eis am Stiel</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>Bio Penne Nudeln mit Gorgonzolasoße, geriebenem Goudakäse und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,L,M,SE) Stracciatellajoghurt</p>	<p>Gebratene Gemüsebratwurst mit brauner Sößle, dazu Bratkartoffeln und Karottengemüse aus Bio Karotten * (So,E,SE,) frische Birne</p>	<p>Bunte Pfanne aus Asia Gemüse mit Bambus, Erbsen, Mungbohne, Ingwer dazu rote Currysoße und heller Bio Jasminreis pikanter Glasnudelsalat * (SE,6,L,M,So) Schokoladen Milchpudding</p>	<p>Vegetarische Maultaschen in Scheiben, gebraten mit Ei dazu Salzkartoffeln aus Bio Kartoffeln und Rahmspinat * (G1,E,SE,L,M) Magnum Mini Eis am Stiel</p>
<p>Heute gibt's zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p> 	<p>Putenlyoner  und Bauernsalami Aufschnitt dazu Goudakäse (48%) * (S,2,3,4,M) Bio Brot vom Großmann Beck </p>	<p>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</p>	<p>Ein Paar Wienerle  mit Kartoffelsalat und Bio Bergkäse (45%) (S,2,3,4,Se,M)</p>	<p>Bunter Nudelsalat mit Erbsen, Karotten, Essiggürkchen dazu eine Ecke Brie und Mini Baby Bel Käse (G1,Su,4,6,L,M)</p>

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

Salatsoße : Essig-Öl Dressing: Se Joghurdressing- L,M,E,G1,1



DE-ÖKO-006

Unsere Küche ist Bio zertifiziert. Wir verwenden in dieser Woche folgende Bio Zutaten:

Bio Kartoffeln, Bio Naturreis, Bio Jasminreis, Bio Jungrind, Bio Pennenudeln, Bio Brot, Bio Bergkäse, Bio Karotten

Informationen zu den deklarationspflichtigen Zusatzstoffen und Allergenen findet Ihr am Aushang in der Mensa und auf der Homepage.