

# Speiseplan des BBZ Stegen

**KW 14** Zu Eurer Info - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch Obst und ausreichend Trinkwasser zur Verfügung

31.03.25 bis 03.04.25	Montag 31.03.25	Dienstag 01.04.25	Mittwoch 02.04.25	Donnerstag 03.04.25
<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>Gedünstetes Rotbarschfilet  mit Roter Currysoße dazu Bio Naturreis und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (F,L,M,SE) Schokoladen Milchpudding</p>	<p>leicht angebratene Kartoffelgnocchi mit Tomatensoße, geriebenem Goudakäse und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,L,M,SE) Kirschjoghurt</p>	<p>Paniertes Schweineschnitzel  mit braunem Sößle, dazu Bratkartoffeln und Karottengemüse aus Bio Karotten * (S,G1,E,SE) frische Birne</p>	<p>Pasta, Pasta, Pasta * Bio Vollkorn Spirelli Nudeln mit Tomatengemüse dazu geriebener Goudakäse und Coleslow Salat (Karotte-Weißkraut) * (G1,SE,M,L) Faire Bio Banane</p>
<p>Menülinie 2</p> <p><b>Feine vegetarische und vegane Küche</b></p>	<p>Bunte Pfanne aus Asia Gemüse - Pilzpfanne mit Bambus, Erbsen, Mungobohne, Ingwer Bio Austernpilze, dazu rote Currysoße und heller Bio Jasminreis * (SE,6,L,M,So) Schokoladen Milchpudding</p>	<p>Kartoffelgnocchi mit Gorgonzolasoße, dazu geriebener Goudakäse und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,L,M,SE) Kirschjoghurt</p>	<p>Hausgemachter Pilzbratling mit brauner Sößle, dazu Bratkartoffeln und Karottengemüse aus Bio Karotten * (So,E,SE,) frische Birne</p>	<p>Pasta, Pasta, Pasta * helle Bio Spirelli mit heller Pestosoße dazu geriebener Goudakäse Coleslow Salat * (G1,SE,L,M) Faire Bio Banane</p>
<p><b>Heute gibt`s zum Abendessen ....</b> Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p> 	<p>Lyoner - und Salamiaufschnitt  dazu Kräuterfrischkäse  und Gemüse aus Eurem Rohkostbestand (S,2,3,4,L,M)</p>	<p>Käseteller mit Frischkäse, Bergkäse, Gouda und Brie dazu euer Rohkostgemüse und Bauerenbrot vom Grossmann Beck (G1-5,1,2,M,L)</p>	<p>Schwarzwälder Rohschinken und Putenbrustschinker  dazu Käseaufschnitt (45%) Bio Brot vom Großmann Beck (S,M,2,3,4,G1-5)</p>	<p>Kräuterquark und Pellkartoffeln mit Gurkenrohkostsalat (Se,M,L)</p>

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

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



Abcert

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

Bio Naturreis, Bio Jasminreis, Bio Austernpilze, Bio Vollkornspirelli, Bio helle Spirelli, Bio Banane, Bio Karotten, Bio Brot

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