










Speiseplan des BBZ Stegen

KW 15 Zu Eurer Info - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch Obst und ausreichend Trinkwasser zur Verfügung

07.04.25 bis 10.04.25	Montag 07.04.25	Dienstag 08.04.25	Mittwoch 09.04.25 	Donnerstag 10.04.25
<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>Bio Makkaronelli Nudeln mit Chili sin Carne aus (Kidneybohnen, Erbsen, Linsen, Tomate) und geriebener Goudakäse * (G1-5, M, SE,) Dreisamtäler Apfel</p>	<p>Gebratenes Putensteak Piccata in Ei-Käsehülle dazu Tomatenragout, Bio Vollkornspaghetti und Blattsalat mit Joghurdressing * (SE, G1, L, M, E) lauwarmer Milchreis</p> 	<p>Seehechtfilet gebraten "provençalisch" dazu Ratatouillegemüse (Tomaten, Paprika, Zucchini) mit Tomatensoße und Bio Naturreis * (F, SE, M, G1) Schokoladenhase</p>	<p>Deftiger Eintopf aus Gemüsebrühe (grünen Bohnen, Karotten, weißen Bohnen, Kartoffeln, Lauch...) dazu ein Körnerweckle * (SE, G1-5, E, L, M) Streuselkuchen vom Blech</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>Bio Makkaronelli Nudeln mit feiner Gorgonzolasoße dazu geriebener Gouda * (G1, M, SE) Dreisamtäler Apfel</p>	<p>hausgemachte Linsenbratlinge (braune Linsen, Kidneybohnen, Nüsse...) Tomatenragout dazu helle Bio Spaghetti Blattsalat mit Joghurdressing * (SE, G1, L, M, N, N3) lauwarmer Milchreis</p>	<p>Große Portion Ratatouille Gemüse (Tomaten, Paprika, Zucchini) mit Tomatensoße und Bio Jasminreis * (SE, M) Schokoladenhase</p>	<p>Frühlings Eintopf aus Kartoffeln, Karotten und Wurzelgemüse und ein Wasserweckle * (SE, G1-5, E, L, M) Streuselkuchen vom Blech</p>
<p>Heute gibt`s zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>  	<p>Tomatenquark mit getrockneten Tomaten und Fetakäse dazu Chiabattabrot zum Selbstaufbacken (L, M, 4, 5, G1-5)</p>	<p> Putenlyoner  und Bauernsalami Aufschnitt dazu Goudakäse (48%) * (S, 2, 3, 4, M) Brot vom Großmann Beck</p>	<p>Checkt Eure Lebensmittelbestände * Freitag ist die Abreise in die Osterferien</p> 	

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

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



Abcert

Unsere Küche ist Bio zertifiziert. Wir verwenden in dieser Woche folgende Bio Zutaten:
Bio Makkaronelli, Bio Vollkornspaghetti, Bio helle Spaghetti, Bio Naturreis, Bio Jasminreis

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