








Speiseplan des BBZ Stegen

KW 18 Zu Eurer Info - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch Obst und ausreichend Trinkwasser zur Verfügung

28.04.25 bis 01.05.25	Montag 28.04.25	Dienstag 29.04.25	Mittwoch 30.04.25	Donnerstag 01.05.25
<p>Menülinie 1</p> 	<p>geschmorter Rinderbraten mit eigenem Sößle (Bio Jungrind vom Melcherhof)</p>  <p>(Bug und Hüfte-mager) dazu Karottengemüse und Kartoffelknödel * (Ri,SE,L,M, Mini Magnum Eis am Stiel</p>	 <p>Gebrautes Filet vom Kabeljau in Rote Beete Panade mit Quinoa - Bio Naturreis und pikante Currysoße dazu Blattsalat mit Joghurd dressing * (F,SE,L,M,G1) lauwarmer Milchreis</p>	<p>Heute ist Abreise in ein laaaaanges Wochenende</p>	<p>01. Mai ist ein Feiertag !!!!!!!</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>Buntes Gemüseragout in heller Soße, und Kartoffelknödel * (SE,L,M,G1-5) Mini Magnum Eis am Stiel</p>	<p>knuspriger Reis-Gemüsebratling mit hellem Bio Jasminreis, pikante Currysoße und Blattsalat mit Joghurd dressing * (So,SE,L,M,G1) lauwarmer Milchreis</p>	 <p style="text-align: right; font-size: 2em; font-weight: bold;">BRUCKEN TAG</p> 	
<p>Heute gibt`s zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p> 	<p>Checkt Eure Kühlschränke * Lyoner und  Putensalami als Aufschnitt, ein gekochtes Bio Ei und dazu euer Rohkostgemüse Wasserwecke (G1,S,2,3,4,E)</p>	<p>Abreise in das lange Wochenende * Bitte nur noch das Nötigste bestellen !!!</p>		

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

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



Abcert

Unsere Küche ist Bio zertifiziert. Wir verwenden in dieser Woche folgende Bio Zutaten:
Bio Jungrind, Bio Ei, Bio Naturreis, Bio Jasminreis

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