






Speiseplan des BBZ Stegen

KW 19 Zu Eurer Info - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch Obst und ausreichend Trinkwasser zur Verfügung

05.05.25 bis 08.05.25	Montag 05.05.25	Dienstag 06.05.25	Mittwoch 07.05.25	Donnerstag 08.05.25
<p>Die Menüs mit dem  Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandart für die Verpflegung von Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) als Menülinie zertifiziert.</p>	<p>Pasta, Pasta, Pasta * Bio Vollkorn-Spaghetti mit Tomatensoße dazu geriebener Goudakäse und Karottenrohkostsalat * (G1-5,SE,M,L) Beerenquark (Himbeere, Johannisbeere, Heidelbeere)</p>	<p>gedünstetes Wildlachsfilet auf gelben Linsenbeet mit Rahmspinat und Salzkartoffeln * (F,L,M) Frische Äpfel vom Markenhof</p>	<p>Angebratene Schupfnudeln aus Kartoffelteig mit Sauerkraut, brauner Soße und Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,E,SE,L,M) Erdbeerjoghurt</p>	<p>Feines Putengeschnetzeltes in Rahmsoupe, dazu Spargelgemüse in heller Soße und Bio Jasminreis * (L,M,G1) Griesbrei</p>
<p>Menülinie 2 Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>helle Bio Spaghetti Nudeln mit Gorgonzolasoße, Reibekäse und Karottenrohkostsalat * (G1,SE,L,M) Beerenquark (Himbeere, Johannisbeere, Heidelbeere)</p>	<p>Rührei aus Bio Eiern mit Rahmspinat und Salzkartoffeln (E,L,M) * Frische Äpfel vom Markenhof</p>	<p>Angebratene Schupfnudeln mit Tomatensoße und Zucchini Gemüse * (G1,E,SE,L,M) Erdbeerjoghurt</p>	<p>Feines Pilzragout aus Bio Kräuterseitling, Bio Shiitake und Bio Austernpilz in Kräutersoße dazu Bio Naturreis * (L,M,G1) Griesbrei</p>
<p>Heute gibt`s zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt  </p>	<p> Ein Paar Hähnchenwienerle und Baby Bel Käse mit buntem Nudelsalat (2,3,4,M,G1,Se)</p>	<p> Toast Hawaii zum Selber basteln, reich garniert und dazu Kopfsalat * (G1-5,2,3,4,S,M,1) Bauernbrot</p>	<p> Putenfleischkäse und Backcamembert zum Selbstanbraten dazu Kartoffelsalat und  nen halben Eisbergsalat (2,3,4,E,G1,L,M,Se)</p>	<p> Gekochter Schinken und Eiersalat dazu Goudakäseaufschnitt * (G1-5,S,2,3,4,M,E) ein Mehrkornbrötchen</p>

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

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



Abcert

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

Bio Vollkornspaghetti, Bio helle Spaghetti, Bio Naturreis, Bio Jasminreis, Bio Shiitake, Bio Austernpilz, Bio Kräuterseitling, Bio Eier

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