

Speiseplan des BBZ Stegen

KW 20 Zu Eurer Info - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch Obst und ausreichend Trinkwasser zur Verfügung

12.05.25 bis 15.05.25	Montag 12.05.25	Dienstag 13.05.25	Mittwoch 14.05.25	Donnerstag 15.05.25
 <p>Menülinie 1</p> <p>Die Menülinie 1 entspricht dem "DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) zertifiziert.</p>	<p>Feine Mie - Nudeln (lange,dünne Bandnudeln) mit heller Bärlauchsoße, geriebenem Goudakäse und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,E,L,M,SE) Milchreis mit Zimtnote</p>	 <p>Gebratenes Rotbarschfilet mit Tomaten-Linsensoße, buntem Paprikagemüse und Salzkartoffeln (F,G1,SE,) * Faire Banane</p>	<p>Hausgemachte Pfannenkuchen mit Spargelragout in heller Soße dazu Blattsalat mit Essig-Öldressing (E,G1,L,M,) * Frische Erdbeeren (hoffentlich)</p>	 <p>Deftiges Rinder-Paprikagulasch aus Bio Jungrind vom Melcherhof dazu gedünstete Bio Karotten und Eierknöpfle * (R,G1,E,M,SE,1) Mini Magnum Eis</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>Feine Mie - Nudeln (lange,dünne Bandnudeln) mit Tomatensoße geriebenem Goudakäse und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,L,M,SE,E) Milchreis mit Zimtnote</p>	<p>Paniertes Blumenkohlschnitzel mit buntem Paprikagemüse und Salzkartoffeln * (G1,E,SE,L,M) Faire Banane</p>	<p>Hausgemachte Pfannenkuchen mit lauwarmem Apfelkompott dazu Blattsalat mit Essig-Öldressing (E,G1,L,M) * Frische Erdbeeren (hoffentlich)</p>	<p>Pilzbratling mit Bio Pilzen aus Breisach Bio Kräuterseitlinge, Bio Austernpilze, Bio Shiitake dazu gedünstete Bio Karotten, braune Soße und Eierknöpfle * (E,G1,SE,L,M,1) Mini Magnum Eis</p>
<p>Heute gibt`s zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>  	 <p>Schwarzwälder Rohschinken und Putenbrustschinken dazu Käseaufschnitt (45%) Bio Brot vom Großmann Beck (S,M,2,3,4,G1-5)</p>	<p>Käseteller mit Frischkäse, Bergkäse, Gouda und Brie dazu euer Rohkostgemüse und Bauernbrot (G1-5,1,2,M,L)</p>	 <p>Putenwurstaufschnitt und Edamer Käse (40%) und Bio Brot vom Großmann Beck (2,3,4,M,G1-5)</p>	 <p>Bunter Taboulesalat mit langer Roter Bockwurst und Goudakäse Aufschnitt (45%) (G1,M,S,2,3,4)</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 Shiitake, Bio Austernpilz, Bio Kräuterseitling, Bio Karotten, Bio Brot, Bio Jungrind

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