

# Speiseplan des BBZ Stegen

**KW 21** Zu Eurer Info - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch Obst und ausreichend Trinkwasser zur Verfügung

19.05.25 bis 22.05.25	Montag 19.05.2025	Dienstag 20.05.2025	Mittwoch 21.05.2025	Donnerstag 22.05.2025
<p><b>Menülinie 1</b></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>Pasta, Pasta, Pasta *</p> <p>Bio Vollkornspirelli mit Tomatensoße und geriebenem Goudakäse dazu</p> <p>Karottenrohkostsalat * (G1-G5,M,SE,)</p> <p>Dreisamtaler Äpfel</p>	<p>Gedünstetes Seelachsfilet mit Limettensoße (helle Soße mit Limettensaft verfeinert) dazu</p> <p>gedämpfter Brokkoli, gebräunte Mandelnblättchen (separat) und Bio Naturreis * (F,N1,L,M,SE)</p> <p>Frische Erdbeeren</p>	<p>Gebratene Bio Hähnchenbrust (ohne Haut) vom Wehrlebauernhof aus Oberried, mit Wedges Kartoffeln (gebackene Kartoffelspalten vom Backblech) dazu Quarkdip mit Knoblauch, Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,L,M,Se)</p> <p>Bananenjoghurt mit Kokosflocken</p>	<p>Blattsalat mit Joghurtdressing *</p> <p>Sämig gebundene Kartoffel - Lauchsuppe mit gerösteten Brotwürfeln und Sonnenblumenkernen dazu</p> <p>ein Vollkornbrötchen * (L,M,G1-5,E,SE)</p> <p>Streuselkuchen</p>
<p><b>Menülinie 2</b></p> <p><b>Feine vegetarische und vegane Küche</b></p>	<p>Pasta, Pasta, Pasta *</p> <p>helle Bio Spirelli mit Gorgonzolasoße und geriebenem Goudakäse dazu</p> <p>Karottenrohkostsalat * (G1,M,SE,L)</p> <p>Dreisamtaler Äpfel</p>	<p>Mit Ceddarkäse überbackene, sowie mit Paprika und Mais gefüllte Süßkartoffeln dazu</p> <p>helle Kräutersoße * (L,M,SE,1)</p> <p>Frische Erdbeeren</p>	<p>Blumenkohlschnitzel mit Wedges Kartoffeln dazu</p> <p>Quarkdip mit Knoblauch, Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1,L,M,Se,E,SE)</p> <p>Bananenjoghurt mit Kokosflocken</p>	<p><i>"Mal wieder was Besonderes"</i> *</p> <p>Unser hausgemachter Griesbrei mit Bio Milch gekocht, dazu selbstgemachtes Apfelmus * (G1,L,M,E)</p> <p>Streuselkuchen</p>
<p><b>Heute gibt`s zum Abendessen ....</b></p> <p>Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>	<p>Lyoner - und Salamiaufschnitt dazu</p> <p>Kräuterfrischkäse und Bauernbrot</p> <p>Gemüse aus Eurem Rohkostbestand (G1-5,S,2,3,4,L,M)</p>	<p>Vorgebratene Hähnchenbrust mit Bärlauch dazu</p> <p>Kartoffelsalat und Asia Dip * (G1,Se,SE,4,)</p>	<p>Käseaufschnitt mit Gouda und Emmentalerkäse (45%) dazu</p> <p>Bio Körnerbrot und Radischen (M,G1-5)</p>	<p>Party Frikadellen mit Backofen Pommes dazu</p> <p>Mini Baby Bel und Baquettebrot (2,3,4,G1,M)</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 Milch, Bio Körnerbrot, Bio Hähnchenbrust, Bio Naturreis, Bio Vollkorn Spirelli, Bio helle Spirelli

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