

Speiseplan des BBZ Stegen

KW 22 Zu Eurer Info - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch Obst und ausreichend Trinkwasser zur Verfügung

26.05.25 bis 29.05.25	Montag 26.05.2025	Dienstag 27.05.2025	Mittwoch 28.05.2025	Christi Himmelfahrt offenes Internat 29.05.2025
<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>Käsespätzle mit geriebenem Käse und Milch überbacken dazu Linsen- Powergemüse (Linsen, Quinoa, Blumenkohl) und braune Soße, Blattsalat mit Joghurtdressing * (L,M,G1,SE) Milchpudding Schoko</p>	<p>gedünstetes Seehechtfilet mit gehacktem Spinat à la Creme (Milch, Küchensahne, Zwiebelchen) dazu Salzkartoffeln aus Bio Kartoffeln * (F,L,M,SE) Quark mit Kirschen</p>	<p>Der Klassiker * Bio Vollkornspaghetti mit Bolognesesoße (mit Bio Rindfleisch) dazu geriebener Goudakäse, Blattsalat mit Essig-Öldressing * Frische Erdbeeren</p>	<p>Achtung Feiertag !!! Für heute Mittag gibt es wieder Lunchverpflegung für alle Sportler, Wanderer und Daheimbleibende. Die LM für diesen Mittag und Mittwochabend, gehen am Mittwoch nachmittags raus Weitere Infos folgen!! * Heute zum Mittag gibt's</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>Feines Pilzragout aus Bio Pilzen (Kräuterseitlinge, Austernpilze, Shiitake) dazu Käsespätzle und Blattsalat mit Joghurtdressing * (L,M,G1,SE) Milchpudding Schoko</p>	<p>Gekochtes Bio Ei mit Rahmspinat und Salzkartoffeln aus Bio Kartoffeln * (E,L,M,SE) Quark mit Kirschen</p>	<p>helle Bio Spaghetti mit Tomatensoße dazu geriebener Goudakäse und Blattsalat mit Essig-Öldressing * Frische Erdbeeren</p>	<p>Für Vegi oder Vegan gibt es vegetarische Würstle als Menü 1 DGE Empfehlung vegetarisch mit (So,2,34,Se,Su) Kartoffelsalat, Apfel, Gurke, Tomate, Radischen Menü 2 Geflügelbrustkartoffelsalat, Apfel, Gemüse</p>
<p>Heute gibt's zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>	<p>Bierschinkenaufschnitt und Edamerkäse (40%) dazu (S,2,3,4,M,G1-5) frisches Brot vom Großmann Beck</p>	<p>Kräuterquark und kleine Pellkartoffeln dazu Eisbergsalat (L,M,4,Su,SE)</p>	<p>Geflügelgrillwurst oder Grillkäse für Grill oder Pfanne mit Karottenrohkostsalat * (L,M,2,4,Su,SE) Zusätzlich kommt das ME für den Donnerstag mit! Bitte beachten! Vergesst nicht vorzubestellen !</p>	<p>Das Abendessen für heute, kann morgens in der Küche abgeholt werden. Bauernsalami und Emmentalerkäseaufschnitt (45%) dazu (S,2,3,4,M) Brot und Mixed Pickles</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:

BioRindfleisch, Bio Kartoffeln, Bio Vollkorn Spaghetti, Bio helle Spaghetti, Bio Kräuterseitling, Bio Austernpilz, Bio Shiitake

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