

Speiseplan des BBZ Stegen

KW 23 Zu Eurer Info - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch Obst und ausreichend Trinkwasser zur Verfügung

02.06.25 bis 05.06.25	Montag 02.06.25	Dienstag 03.06.25	Mittwoch 04.06.25	Donnerstag 05.06.25
<p>Die Menüs mit dem  Logo entsprechen dem "DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen" und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) als Menülinie zertifiziert.</p>	<p>Gebackene Chicken Nuggets mit braunem Söble dazu Erbsengemüse und Kartoffelbrei aus Biokartoffeln und Bio Milch * (L,M,SE,N) Butterkeks Milchpudding mit gerösteten Walnüssen (separat)</p>	<p> Vollkorn Bio Spirellinudeln mit hasugemachter Chili sin Carne Soße aus Tomate, Linsen,Lauch, Kidneybohne dazu geriebener Goudakäse und Blattsalat mit Joghurtdressing * (SE,G1-5,M) Faire Bio Banane</p>	<p> Badische Stangenspargel mit heller Spargelsoße dazu Salzkartoffeln aus Bio Kartoffeln * (SE,M,L,1) Mini Magnum Eis am Stiel</p>	<p> gedünstetes Seelachsfilet mit Bärlauchsoße, Blattsalat mit Essig-Öldressing und Bio Naturreis * (L,M,F,SE) Frische Erdbeeren </p>
<p>Menülinie 2 Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p> Kartoffelbrei aus Bio Kartoffeln und Bio Milch, mit Erbsengemüse, brauner Soße und einem Vegetarischen Bratwürstle * (SE,L,M,So,N) Butterkeks Milchpudding mit gerösteten Walnüssen (separat)</p>	<p>Helle Bio Spirelli mit Tomaten-Basilikumragout dazu geriebener Gouda und Blattsalat mit Joghurtdressing * (G1,SE,M) Faire Bio Banane</p>	<p>Pilzbratlinge mit Bio Kräuterseitlingen, Bio Austernpilzen, Erbsen und Karotten dazu helle Soße und Salzkartoffeln aus Bio Kartoffeln * (SE,1,M,L) Mini Magnum Eis am Stiel</p>	<p>Überbackener Blumenkohl mit Bärlauchsoße, Blattsalat mit Essig-Öldressing Bio Jasminreis * (L,M,F,SE) Frische Erdbeeren</p>
<p>Heute gibt`s zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt  </p>	<p>Käseteller mit Goudakäse Aufschnitt, Tortenbrie und Kräuterfrischkäse, dazu * (M,L,G1-5) Bauernbrot vom Großmann Beck</p>	<p>Nudelsalat mit Putensalami und Käseaufschnitt von Goudakäse (45%) (G1,Su,2,3,4,M)  </p>	<p>Bestellt nur das Nötigste !!! Bitte checkt Eure Lager. Verbraucht Eure Lebensmittelbestände Werft nix weg !!!</p>	<p>Abreise in die Pfingstferien * Bitte nur noch das Nötigste bestellen !!!</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 Kartoffeln, Bio Milch, Bio Vollkorn Spirelli, Bio helle Spirelli, Bio Kräuterseitling, Bio Austernpilz, Bio Banane fair, Bio Naturreis, Bio Jasminreis

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