

Speiseplan des BBZ Stegen

KW 27 Zu Eurer Info - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch Obst und ausreichend Trinkwasser zur Verfügung

| 30.06.25 bis 03.07.25 | Montag 30.06.25 | Dienstag 01.07.25 | Mittwoch 02.07.25 | Donnerstag 03.07.25 |
|---|---|--|--|--|
| <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>Buchstabensuppe (Klare veget. Brühe mit Buchstabennudeln) * Kartoffel - Gemüsegratin (überbackene Kartoffel, Karotte, Lauch, Sellerie) mit brauner Soße und Linsengemüse * Magnum Mini Eis</p> | <p>Gebratene Hähnchenkeule (ohne Haut) (Bio Masthähnchen vom Wehrlebauernhof) dazu  hausgemachte Wedges Kartoffelspalten und Barbecue Dip - BBQ, Blattsalat mit Joghurdressing * Frischer Obstsalat (Äpfel, Melone, Banane, Birne...)</p> | <p>Pasta, Pasta, Pasta * Bio Makkronelli Nudeln mit Tomatensoße, Reibekäse dazu Blattsalat mit Essig-Öldressing * Griesbrei mit Apfelmus</p> | <p> Gedünstetes Wildlachsfilet mit feine Currysoße, Brokkoligemüse, gerösteten Mandel und Bio Naturreis * Frische Erdbeeren</p> |
| <p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p> | <p>Buchstabensuppe (Klare veget. Brühe mit Buchstabennudeln) * Kartoffelgratin (überbackene Kartoffel, Milch, Goudakäse) mit brauner Soße und Bio Karottengemüse * Magnum Mini Eis</p> | <p>Pilzbratling aus Bio Pilzen (Bio Austernpilz, Bio Shiitake, Bio Kräuterseitling) hausgemachte Wedges Kartoffeln Kartoffelspalten und Barbecue Dip - BBQ, Blattsalat mit Joghurdressing * Frischer Obstsalat</p> | <p>Pasta, Pasta, Pasta * Bio Makkronellinudeln mit Käsesoße und Blattsalat mit Essig-Öldressing * Griesbrei mit Apfelmus</p> | <p>Frühlingsrolle mit Gemüse gefüllt, dazu Currysoße, Brokkoligemüse, gerösteten Mandel und heller Bio Jasminreis * Frische Erdbeeren</p> |
| <p>Heute gibt's zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>  | <p>Bunter Nudelsalat mit Mayonaise Erbsen, Karotten und Essiggürkchen dazu Käseaufschnitt (Su, 1,4,6,L,M, G1, E)</p> | <p>Pizza im "Eigenbau" Hefeteig mit  mit  vielen Zutaten für Pizza (Bitte vorbestellen was drauf soll) zum Selbstbelegen und - Backen (S,2,3,4,L,M,G1)</p> | <p>Gekochter  Schinken und  Putensalami dazu Friskäse (2,3,4,S,L,M,G1-5)</p> | <p>Putenlyoner und Bauernsalami Aufschnitt dazu   Goudakäse (48%) * (S,2,3,4,M,G1-5) Bio Kartoffelbrot vom Großmann Beck</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 Masthähnchen, Bio Makkronellinudeln, Bio Naturreis, Bio Jasminreis, Bio Kartoffelbrot, Bio Kräuterseitlinge, Bio Austernpilze, Bio Shiitakepilze, Bio Karotten

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