







Speiseplan des BBZ Stegen

KW 30 Zur Info für Euch - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch Obst und ausreichend Trinkwasser zur Verfügung

20.07.26 bis 23.07.26	Montag 20.07.26	Dienstag 21.07.26	Mittwoch 22.07.26	Donnerstag 23.07.26
 <p>Menülinie 1</p> <p>Die Menülinie 1 entspricht dem "DGE Qualitätsstandard für die Verpflegung von Schulen" und wurde von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V (DGE) zertifiziert.</p>	<p>Bio Spirelli Nudeln mit Tomatensoße, geriebenem Goudakäse und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,L,M,SE) Pfirsich Joghurt</p>	<p>hausgemachte Pfannenkuchen mit Pilzragout aus Biopilzen (Bio Austernpilze, Bio Shiitake, Bio Kräuterseitlinge) dazu Blattsalat mit Essig-Öldressing * (G1, E, L,M,SE, 1) Honigmelonenschiffchen</p>	<p>gegrillte eflügelbratwurst mit Curry-Tomaten Dip dazu Karottenrohkostsalat, und Bratkartoffeln * (2,3,4,Se,SE,L,M) Milchreis</p>	 <p>Gedünstetes Rotbarschfilet mit Roter Currysoße dazu Bio Naturreis * (F,L,M,SE) Apfelsalat mit Limette und Minze</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>Bio Vollkorn Spirelli Nudeln mit Gorgonzolasoße, geriebenem Goudakäse und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,L,M,SE) Pfirsichjoghurt</p>	<p>hausgemachte Pfannenkuchen mit Apfelmus von Dreisamtäler Äpfeln dazu Blattsalat mit Essig - Öldressing *(G1, E, L, M,1) Honigmelonenschiffchen</p>	<p>Vegetarische Bratwurst mit Curry-Tomaten Dip Karottensalat und Bratkartoffeln * (G1,E,Se,SE,M,L) Milchreis</p>	<p>gebackene Gemüsenuggets mit roter Currysoße und heller Bio Jasminreis * (SE,6,L,M,So) Apfelsalat mit Limette und Minze</p>
<p>Heute gibt`s zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>  	 <p>Bauernsalami und Edamer Käse Aufschnitt (45%) dazu Salatgurke und gekochtes Ei (S,2,3,4,E,M)</p>	<p>Käseteller mit Goudakäse Aufschnitt und Kräuterfrischkäse dazu Bio Vollkornbrot vom Großmannbeck * (M, L,2 , G1 - 5)</p>	<p>hausgem. Hummus und Kräuterfrischkäse dazu (L,M,2,G1-5) dazu bunter Nudelsalat und Mischbrot</p>	 <p>Gekochter Schinken und Putenlyoner mit Goudakäse Aufschnitt und ein Mehrkornbrötchen Euer Rohkostgemüse * (G1 - 5, S, 2, 3,4, M, S)</p>

AE- Brot enthält: G1 - 5, Butter enthält- L, M

Salatsoße : Essig-Öl Dressing: Se Joghurdressing- L,M,E,G1,1



DE-ÖKO-006

Unsere Küche ist Bio zertifiziert. Wir verwenden in dieser Woche folgende Bio Zutaten:

Bio Spirelli, Bio Vollkornspirelli, Bio Austernpilze, Bio Shiitakepilze, Bio Kräuterseitlinge, Bio Vollkornbrot, Bio Naturreis, Bio Jasminreis

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