







Speiseplan des BBZ Stegen

KW 28 Zu Eurer Info - Für die Internate und in der Mensa stehen Euch Obst und ausreichend Trinkwasser zur Verfügung

06.07.26 bis 09.07.26	Montag 06.07.26	Dienstag 07.07.26	Mittwoch 08.07.26	Donnerstag 09.07.26
<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>Wildlachsfilet gebraten mit heller Soße mit Bio Naturreis und Blattsalat mit Joghurtdressing * (M,L,E,G1,1) Eis</p>	<p>Bio Hähnchenkeule aus Oberried mit Kartoffel - Wedges dazu Kräuterquark und Gurkensalat * (L,M,G1,E) Dreisamtaler Apfel</p>	<p>Bio helle Spaghetti mit Tomatensoße, geriebenem Gouda und Blattsalat mit Essig - Öldressing * (G1,Se, SE,M,L,N1) Kirschjoghurt mit gerösteten Mandeln</p>	<p>golgelb gebratene Kartoffel Gnoccis mit Erbsen und Karotten und heller Soße * (SE,L,M) Beerengrütze</p>
<p>Menülinie 2</p> <p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>Gemüsebratlinge mit heller Soße und Bio Jasminreis und Blattsalat mit Joghurtdressing * (L,M,E,G1,1,) Eis</p>	<p>gebackene Gemüse Nuggets mit Kartoffel Wedges dazu Kräuterquark und Gurkensalat * (G1,G4,L,M,E) Dreisamtaler Apfel</p>	<p>Bio Vollkornspaghetti mit Tomatensoße geriebenem Gouda und Blattsalat mit Essig - Öldressing * (G1,Se, SE,M,L,N1) Kirschjoghurt mit gerösteten Mandeln</p>	<p>golgelb gebratene Kartoffel Gnoccis mit Pilzragout aus Bio Pilzen (Bio Austernpilze, Bio Kräutersaitlinge und Bio Shiitakepilze) * (SE,L,M) Beerengrütze</p>
<p>Heute gibt`s zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>  	<p>Ein Paar  Hähnchenwienerle und Edamer Käse Aufschnitt mit einem gekochten Ei * (2,3,4,M,E)</p>	<p>Putenlyoner  und Bauernsalami Aufschnitt dazu  Goudakäse (40%) * (S,2,3,4,M,G1-5) Bauernbrot vom Großmann Beck</p>	<p>Zum selber Backen Hähnchen Nuggets mit BBQ - Sauce 1/2 Kopf Blattsalat und Baguette (G1,Se,)</p>	<p>Käseaufschnitt mit Gouda und Emmentaler (45 %) dazu Bio Körnerweckle * (M,G1-5)</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 Naturreis, Bio Jasminreis, Bio Hähnchenkeule, Bio helle Spaghetti, Bio Vollkornspaghetti, Bio Austernpilze, Bio Kräutersaitlinge, Bio Shiitakepilze, Bio Körnerweckle

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