

Speiseplan des BBZ Stegen

KW 05

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

26.01.26 bis 29.01.26	Montag 26.01.26	Dienstag 27.01.26	Mittwoch 28.01.26	Donnerstag 29.01.26
 <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>Vollkorn Penne Nudeln mit Tomatensoße geriebenem Goudakäse und Blattsalat mit Joghurtdressing * (G1,M,L,N,SE)</p> <p>Karamel-Milchpudding mit Walnussstücken</p>	<p>hausgemachte Pfannenkuchen mit Blumenkohlröschen in heller Soße und dazu einen Blattsalat mit Joghurtdressing (G1,E,L,M,SE,11)</p> <p>*</p> <p>Mandarinen</p>	<p>Gedünstete Wildlachswürfel in heller Dillsoße mit feinen Bio Bandnuedeln und Blattsalat in Essig-Öldressing * (F,L,M,SE,G1)</p> <p>lauwarmer Quinoa-Milchreis</p>	 <p>geschmorter Rinderbraten von Bio Jungrind mit eigenem Sößle dazu Kartoffelbrei aus Bio Kartoffeln und Rotkrautgemüse * (R,L,M,SE)</p> <p>Beerengrütze (Johannisbeere, Brombeere, Heidelbeere...)</p>
<p>Feine vegetarische und vegane Küche</p>	<p>Spirelli mit Tomaten-Basilikumsoße, geriebenem Goudakäse und Blattsalat mit Joghurtdressing</p> <p>Karamel-Milchpudding mit Walnussstücken</p>	<p>Pfannenkuchen hausgemacht mit lauwarmem Apfelmus von Dreisamtäler Äpfeln, dazu oder davor Blattsalat mit Joghurtdressing * (G1,E,L,M,11)</p> <p>Mandarinen</p>	<p>Ragout aus heimischen Bio Pilzen (Shiitake, Kräuterseitlinge, Austernpilze) in heller Soße dazu Blattsalat in Essig-Öldressing und Bio Bandnuedeln * (L,M,SE,G1)</p> <p>lauwarmer Quinoa-Milchreis</p>	 <p>Rührei aus Bio Eiern dazu Rahmspinat und Kartoffelbrei aus Bio Kartoffeln * (E,L,M,SE)</p> <p>Beerengrütze</p>
<p>Heute gibt's zum Abendessen Das bestellte Rohkostgemüse wird am Mittwoch in die Gruppen geschickt</p> 	 <p>zum Selbstanbraten: kleine Nürnberger Bratwürstle dazu Kartoffelsalat und BBQ Dip (SE,Se,2,3,4,S)</p>	<p>Käseteller mit Goudakäse Aufschnitt, Tortenbrie und Kräuterfrischkäse, dazu * (M,L,2,G1-5)</p> <p>Vollkornbrot vom Großmann Beck</p>	 <p>Wurstsalat mit Gürkchen, Zwiebel, Paprika dazu Edamer Aufschnitt (40%) und ein Körnerweckle vom Großmann Beck (S,2,3,4,G1-5,6,M)</p>	 <p>Nudelsalat mit Putensalami und Käseaufschmitt von Goudakäse (45%) (G1,Su,2,3,4,M)</p>

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

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



DE-ÖKO-006

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

Bio Bandnuedeln, Bio Shiitake-Austerpilze-Kräuterseitlinge, Bio Jungrind, Bio Kartoffeln, Bio Ei

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