








# Speiseplan des BBZ Stegen

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

29.06.26 bis 02.07.26	Montag 29.06.26	Dienstag 30.06.26	Mittwoch 01.07.26	Donnerstag 02.07.26
<p><b>Menülinie 1</b></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>Seelachsfilet gedünstet mit Remouladensoße (Ei,Sauerrahm,Gurke,Joghurt,Mayonaise.) dazu Kartoffelsalat und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,F,E,L,M,6,Se,SE) Vanillepudding</p>	<p>Asia - Gemüsepfanne mit Glasnudeln (Bambus, Erbsen, Karotten, Mungobohnen) dazu Bio Naturreis und Currysoße * (SE,L,So,M,4) Dreisamtaler Apfel</p>	<p>Schinkennudeln aus Bio Makronellinudeln (gekochter Schinken und Bio Makronelli) mit Tomatensoße, geriebenem Gouda und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,2,3,4,S,L,M) Berliner</p>	<p>Käsespätzle mit geriebenem Gouda überbacken dazu ein braunes Söble und Linsengemüse (braune Linsen, Zwiebeln, Karotten, Lauch, Tomate...) * (G1,E,SE,L,M) Früchtequark</p>
<p><b>Menülinie 2</b></p> <p><b>Feine vegetarische und vegane Küche</b></p>	<p>Gemüsemaultaschen aus dem Gemüsesud dazu Zwiebelsoße, dazu Kartoffelsalat und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,SE,Se,E) Vanillepudding</p>	<p>Frühlingsrolle mit Gemüsefüllung dazu heller Bio Jasminreis Glasnudelsalat und Currysoße * (G1, E,SE,L,So,M,4) Dreisamtaler Apfel</p>	<p>Bio Makronellinudeln mit Tomatensoße geriebenem Gouda und Blattsalat mit Joghurdressing * (G1,L,M) Berliner</p>	<p>Käsespätzle mit geriebenem Gouda überbacken dazu ein braunes Söble und Karottengemüse * (G1,E,SE,L,M) Früchtequark</p>
<p><b>Heute gibt`s zum Abendessen ....</b> Das bestellte Rohkostgemüse wird am Montag in die Gruppen geschickt</p>  	<p>Gekochter Schinken und Eiersalat dazu Goudakäseaufschnitt * (G1-5,S,2,3,4,M,E) ein Mehrkornbrötchen</p>	<p>Putenlyoner und Bauernsalami Aufschnitt dazu Goudakäse (40%) * (S,2,3,4,M,G1-5) Bio Brot vom Großmann Beck</p>  	<p>Ein Paar Wienerle mit 1/2 Kopf Blattsalat und Bio Bergkäse (45%) (S,2,3,4,M)</p>  	<p>Käseteller mit Edamerkäse Aufschnitt, Tortenbrie und Kräuterfrischkäse, dazu Bauernbrot vom Großmann Beck * (M,L,G1-5)</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 Makronelli, Bio Brot, Bio Naturreis, Bio Jasminreis, Bio Bergkäse

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