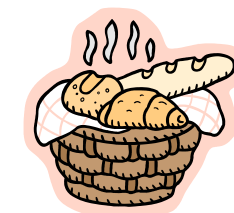




# Speiseplan

für das Schulzentrum Bissingen  
für die Woche 06  
vom 03.02.2020 bis 09.02.2020



DE- ÖKO- 006 Kontrollstelle

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Klare Hühnersuppe mit Nudeln A <sub>1</sub> ,C,G	Gebrannte Grießsuppe A <sub>1</sub> ,I	Rinderbrühe mit Backerbsen A <sub>1</sub> ,C,G,I,8	Riebelesuppe mit Schnittlauch A <sub>1</sub> ,C,I	Klare Brühe mit Grießklößchen A <sub>1</sub> ,C,I
<b>Hauptgang 1</b> <b>Vollkost</b>	Würziger Hackbraten A <sub>1</sub> ,C mit Kräutersoße, Bohnengemüse und Tomatenreis	Schwäbische Maultaschen A <sub>1</sub> ,C in Speck- Zwiebelsoße 1,2,3 mit Kartoffel- J und Blattsalaten 9,J	Gaisburger Marsch Eintopf mit Rindfleisch Gemüse, Spätzle, Kartoffeln A <sub>1</sub> ,C,I und Brötchen A <sub>1</sub>	Leicht gebratenes Hähnchenbrustfilet auf tomatisierter Rahmsoße G Brokkoligemüse und Dampfkartoffeln	Paniertes Wittling- Fischfilet 1, A <sub>1</sub> ,C mit Remouladen- soße A,C,G, Petersilienkartoffel, und Endiviensalat. 3,9,G,J
<b>Hauptgang 2</b> <b>Fleischfrei</b>	Schwarzwurzel- Bratling 1, A <sub>1</sub> ,G,I,K mit Pilzrahmsoße G Tomatenreis und Endivien- salat. 3,9,G,J	Paniertes Sellerie- schnitzel 1, A <sub>1</sub> ,I mit Zitronenecke, Remouladensoße A <sub>1</sub> ,C,G mit Kartoffel- J und Blattsalaten 9,J	Saftiges Bio- Schmorgemüse mit Bio Penne aus Hartweizengrieß A und Gurkensalat in Dilljoghurtsoße C,G	Käsespätzle mit gedämpften Zwiebeln und mit Käse überbacken A <sub>1</sub> ,C,G Blattsalaten n Joghudressing 3,9,G	Bio- Milchreis G mit Zimtrohrzucker und Bio Aprikosen- kompott
<b>Kindermenü</b> ½ Portion <b>Fleisch</b>	Würziger Hackbraten A <sub>1</sub> ,C mit Kräutersoße, Bohnengemüse und Tomatenreis	Schwäbische Maultaschen A <sub>1</sub> ,C in Speck- Zwiebelsoße 1,2,3 mit Kartoffel- J und Blattsalaten 9,J	Gaisburger Marsch Eintopf mit Rindfleisch Gemüse, Spätzle, Kartoffeln A <sub>1</sub> ,C,I und Brötchen A <sub>1</sub>	Leicht gebratenes Hähnchenbrustfilet auf tomatisierter Rahmsoße G Brokkoligemüse und Dampfkartoffeln	Paniertes Wittling- Fischfilet 1, A <sub>1</sub> ,C mit Remouladen- soße A,C,G, Petersilienkartoffel, und Endivien- salat. 3,9,G,J
<b>kleiner Salat</b>	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale
<b>Tagesdessert</b>	Mousse von dunkler Schokolade G	Passionsfrucht- fromage G	Buttermilch- Zitronendessert G	Latte Macchiatopudding F,G	Sauerkirsch Quarkspeise G
<b>FrISCHE Früchte</b>	Pflaumen	Clementinen	FrISCHE Trauben	Fuji Apfel Vom Bauer Buck	Salat von frischen Früchten
<b>Tellergericht</b>	Spätzle A <sub>1</sub> ,C mit Geflügelsoße	Bandnudeln A <sub>1</sub> ,C mit Estragonsoße G	Bio Penne A <sub>1</sub> ,C mit Bratensoße	Eierknöpfle A <sub>1</sub> ,C mit tomatisierter Rahmsoße G	Drellinudeln A <sub>1</sub> ,C mit Majoransoße

Unsere Küche verwendet jodiertes Speisesalz!

1= mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmitteln 4= mit Geschmacksverstärker 5 = geschwärzt 6= gewachst 7= genetisch verändert 8= mit Phosphat 9= mit Süßungsmittel

**Das OKM Küchenteam wünscht Ihnen einen Guten Appetit !**

Änderungen vorbehalten!



# **Speiseplan**

**für das Schulzentrum Bissingen**



Unsere Küche verwendet jodiertes Speisesalz!

1= mit Farbstoff 2=konserviert 3=mit Antioxidationsmitteln 4= mit Geschmacksverstärker 5 = geschwärzt 6= gewachst 7= gentechnisch verändert 8= mit Phosphat 9= mit Süßungsmittel

**Das OKM Küchenteam wünscht Ihnen einen Guten Appetit !**

Änderungen vorbehalten!