



Speiseplan

für das Schulzentrum Bissingen
für die Woche 07
vom 10.02.2020 bis 16.02.2020



DE- ÖKO- 006 Kontrollstelle

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Rinderbrühe mit Suppennudeln A1,I	Maronenkremsuppe mit Koriander G	Kartoffelrahmsuppe mit kleinem Gemüse G	Rinderbrühe mit Flädle A1,C,G,I	Klare Rinderbrühe mit Grießklößchen A1,C,G,I
Hauptgang 1 Vollkost	Krustenbraten vom hällischen Schwein auf Rosmarinjus mit Rosenkohlgemüse und gebratenen Kartoffeln	Cevapcici- gebratene Hackfleischröllchen mit Aivar, Djuvetschreis und Blattsalaten in Kräuterdressing 9,J	Frikasse vom Kalb in Gemüsesoße G mit Pilaw Reis und Karottensalat 3	Schwäbisches Linsengericht 3,A mit Saitenwürstle 2,3,4,8,I,J und Eierspätzle A,C	Hähnchenbrustfilet in der Käse- Eihülle mit Tomatensoße, Spaghetti und Möhren-Kohlrabirohkost
Hauptgang 2 Fleischfrei	Zartes Eieromelette 8,C,G auf Blattspinat in Rahmsoße G mit Salzkartoffeln	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote 1, A1,J auf Korianderjus mit Djuvetschreis und Blattsalaten in Kräuterdressing 9,J	Bio-Blumenkohl mit Käsesoße A1,G überbacken, Peterli- und Kartoffeln und Bio- Endiviensalat	Gebratene Spinatgnocci C,G,I auf Käsesoße, G mit gemischtem Rohkostsalat	Knusprige Bio- Zucchini- Käseküchle A1,C mit Kräutern, Tomatensoße und Bio Blattsalaten
Kindermenü ½ Portion Fleisch	Krustenbraten vom hällischen Schwein auf Rosmarinjus mit Rosenkohlgemüse und gebratenen Kartoffeln	Cevapcici- gebratene Hackfleischröllchen mit Aivar, Djuvetschreis und Blattsalaten in Kräuterdressing 9,J	Frikasse vom Kalb in Gemüsesoße G mit Pilaw Reis und Karottensalat 3	Schwäbisches Linsengericht 3,A mit Saitenwürstle 2,3,4,8,I,J und Eierspätzle A,C	Hähnchenbrustfilet in der Käse- Eihülle mit Tomatensoße, Spaghetti und Möhren-Kohlrabirohkost
kleiner Salat	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale
Tagesdessert	Cappuccinokrem mit Schokoraspeln F,G	Panna Cotta mit Erdbeersoße H,G	Grießpudding mit Fruchtsoße A1,G,G	Cassis Mousse mit Pistazien G,H	Aprikosen-Quarkspeise 2,G
FrISCHE Früchte	Birnen aus der Region	Banane	Spalte von frischen Ananas	Melonenschiffchen	Mandarinen
Tellergericht	Eierknöpfe A1,C mit Rosmarinsoße	Penne A1 mit Estragonsoße A,G	Spätzle A1,C mit Bratensoße	Bandnudel A1,C mit Rahmsoße G	Spaghetti A1 mit Tomatensoße

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

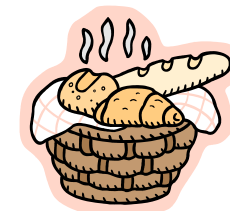
Das OKM Küchenteam wünscht Ihnen einen Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten!



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!