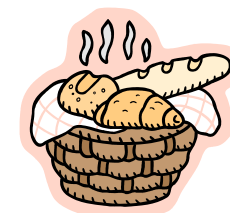




Speiseplan

für das Schulzentrum Bissingen
für die Woche 08
vom 17.02.2020 bis 23.02.2020



DE- ÖKO- 006 Kontrollstelle

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Geflügel- kremssuppe G	Riebelesuppe mit Schnittlauch A1,C,I	Rinderbrühe mit Kräuterklößchen A1,C,G,I	Ingwer- kremssuppe G	Rinderbrühe mit Backerbsen A1,C,G,I
Hauptgang 1 Vollkost	Leicht gebratenes Hähnchenbrustfilet 1 in Rahmsoße A1,G mit Brokkoligemüse und Eierspätzle A1,C	Paniertes Schweine- schnittzel 1, A1, mit Zitronenecke, Bratensoße, Kartoffel- J und Blattsalat 3,9,J,G	Zarte Fleischbällchen A1,I,C in Tomaten- Basilikumsoße mit Zucchini-gemüse und Polenta G	Ofenfrischer Fleischkäse 2,3,4,8,J in Zwiebelsoße, mit Rotkohl und Kartoffelpüree G	Gebratenes Filet vom Rotbarsch 1 auf Blattspinat in Rahmsoße A1,G mit Dampfkartoffeln
Hauptgang 2 Fleischfrei	Asiatische Vitalkohlpfanne mit Paprika,Zucchini, Lauch, Kokosmilch und Mie Nudeln A1,E,G Blattsalate 3,9,G	Dampfnudel mit Sauerkirschfüllung A1,C,G und Vanillesoße 1,G Pfirsichkompott 3	Bio Kohlrabigemüse in Rahmsoße,A1,G geröstete Sonnen- blumenkerne C, Petersilienkartoffeln und Bio Blattsalat	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung 1,G auf Schnittlauchsoße G mit Endiviensalat 3,9,G	Bio Spätzle- Gemüse Pfanne A1,C,I,G mit gebratenen Clementignons und Bio Karotten- Kohlrabi-rohkost
Kindermenü ½ Portion Fleisch	Leicht gebratenes Hähnchenbrustfilet 1 in Rahmsoße A1,G mit Brokkoligemüse und Eierspätzle A1,C	Paniertes Schweine- schnittzel 1, A1, mit Zitronenecke, Bratensoße, Kartoffel- J und Blattsalat 3,9,J,G	Zarte Fleischbällchen A1,I,C in Tomaten- Basilikumsoße mit Zucchini-gemüse und Polenta G	Ofenfrischer Fleischkäse 2,3,4,8,J in Zwiebelsoße, mit Rotkohl und Kartoffelpüree G	Gebratenes Filet vom Rotbarsch 1 auf Blattspinat in Rahmsoße A1,G mit Dampfkartoffeln
kleiner Salat	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale
Tagesdessert	Mascarpone- Orangenmousse F,G	Creme Caramell G	Quarkspeise mit Beeren und Nüssen G, H	Vanillepudding mit Schokoladensoße G	Mousse Pflaume G
FrISCHE Früchte	Clementinen	Salat von frischen Früchten	Elstar Apfel vom Bauer Buck	Birnen vom Bauer Buck	FrISCHE Trauben
Tellergericht	Spätzle A1,C mit Rahmsoße G	Eierknöpfle A1,C mit Bratensoße G	Spiralnudeln A1,C mit Tomatensoße	Kartoffelpüree G mit Bratensoße	Bandnudeln A1,C mit Tymiansoße G

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!