

# Speiseplan

## für das Schulzentrum Bissingen

### für die Woche 10

#### vom 02.03.2020 bis 08.03.2020

DE- ÖKO- 006 Kontrollstelle

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Tomatenkremsuppe G	Rinderbrühe mit Kräuterklößchen A,C,I,G	Rinderbrühe mit Backerbsen A,C,G,I,8	Klare Hühnersuppe mit Nudeln A,C,G	Kürbiskremsuppe mit Zimt und Ingwer G
<b>Hauptgang 1</b>  <b>Vollkost</b>	Gebratenes Filet vom Rotbarsch 1 auf Curcuma-Sternanissoße A,G mit ZucchiniGemüse und Dampfkartoffeln	Leicht gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Geflügelsoße Kräuterknöpfe A,C und Eisbergsalat 9,J	Steak vom Landschwein 1 auf Basilikumsoße G mit Schmetterlings-nudeln A und Blattsalaten 9,J	Zarte Fleischbällchen A,I,C in Tomaten- Basilikumsoße mit Naturreis und Karottensalat 1,4	Geschmorte Kalbsschulter in Rahmsoße A,I,G Romanescogemüse und Petersilienkartoffeln
<b>Hauptgang 2</b>  <b>Fleischfrei</b>	Gemüse-Maultaschen A,C,G auf cremigem Lauchgemüse A,G mit Endiviensalat 3,9,G	Gefüllte Gemüserolle 1,A,C mit Zitronen-Ingwersoße A,G, Tomatenreis und Eisbergsalat 3,9,J	Bio- Spaghetti A mit Grünkern-Bolognese G geriebener Käse G Bio Gurkensalat in Dilljoghurtsoße C,G	Panierter Hirtenkäse 1,A,G mit Tomatensoße, gebratenen Kartoffeln und Rohkostsalat 3,9,J	Bio- Kartoffel-Zucchini gratin mit Tomaten Brie Käse überbacken A,G Bio Endiviensalat
<b>Kindermenü</b> <b>½ Portion</b> <b>Fleisch</b>	Gebratenes Filet vom Rotbarsch 1 auf Curcuma-Sternanissoße A,G mit ZucchiniGemüse und Dampfkartoffeln	Leicht gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Geflügelsoße Kräuterknöpfe A,C und Eisbergsalat 9,J	Steak vom Landschwein 1 auf Basilikumsoße G mit Schmetterlings-nudeln A und Blattsalaten 9,J	Zarte Fleischbällchen A,I,C in Tomaten- Basilikumsoße mit Naturreis und Karottensalat 1,4	Geschmorte Kalbsschulter in Rahmsoße A,I,G Romanescogemüse und Petersilienkartoffeln
<b>kleiner Salat</b>	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale
<b>Tagesdessert</b>	Dänisches Zitronenfromage G	Bayrische Vanillekrem G	Haselnusspudding mit Meringe C,G,H	Cassismousse G	Erdbeer-Quarkspeise G
<b>FrISCHE Früchte</b>	ElstarApfel vom Bauer Buck	Pflaumen	Salat von frischen Früchten	Mandarinen	FrISCHE Trauben
<b>Tellergericht</b>	Spätzle mit Curcumasoße A,G	Kräuterknöpfe A,C mit Geflügelsoße	Schmetterlingsnudeln A mit Basilikumsoße G	Spaghetti A,C mit Tomatensoße	Bandnudeln A,C mit Rahmsoße 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!