



Speiseplan

für das Schulzentrum Bissingen für die Woche 11 vom 09.03.2020 bis 15.03.2020

DE- ÖKO- 006 Kontrollstelle

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Rinderbrühe mit Suppenudeln A1,C,I	Asiatische Hühnersuppe mit Kokosmilch	Klare Brühe mit Grießklößchen A1,C,I	Brokkoli - krensuppe G	Klare Hühnerbrühe mit Reis und Gemüse I
Hauptgang 1 Vollkost	Currywurst in würziger Soße 1,2,3,4,8, A1,G,I,J mit gebackenen Kartoffelecken A1 und Rohkostsalat 3	Ungarisches Rindergulasch mit Paprika, Pilaw Reis und Endiviensalat in Joghurtdr. 3,9,G	Ragout fin- feines Kalbfleischragout G in weißer Soße mit Serviettenknödel A1,C und Endiviensalat in Kräuterdressing 3,9,J	Fleischküchle A1,C auf Bratensoße mit Schwarzwurzelgemüse G und Kartoffelpüree G	Seelachsfilet im Backteig 1,A1,D,G,J auf Tomatensoße mit Spaghetti A1 und Blattsalaten in Frenchdressing 3,9,G,J
Hauptgang 2 Fleischfrei	Souffle mit Zucchini Tomaten und Kräutern A1,G,C auf Frischkäse- soße A1,G mit Rohkostsalat 9,J	Blumenkohl- Käse- Bratling 1, A1,C,G,I mit Champignon- rahmsoße G mit Couscous A1 und Blattsalaten in Joghurtdr. 3,9,G	Bio- Gemüseintopf mit Steckrüben, Karotte, Sellerie,  und Kartoffeln, Vollkornbrötchen A5	Gemüsefrikadelle 1, A1,C,I,J mit Koriandersoße A1, mit Schwarzwurzel- gemüse G und Kartoffelpüree G	Bio- Blumenkohl in Rahmsoße G Bio Muschelnudeln mit gebackenen Tomaten  und Bio Eisbergsalat
Kindermenü ½ Portion Fleisch	Currywurst in würziger Soße 1,2,3,4,8, A1,G,I,J mit gebackenen Kartoffelecken A1 und Rohkostsalat 3	Ungarisches Rindergulasch mit Paprika, Pilaw Reis und Endiviensalat in Joghurtdr. 3,9,G	Ragout fin- feines Kalbfleischragout G in weißer Soße mit Serviettenknödel A1,C und Endiviensalat in Kräuterdressing 3,9,J	Fleischküchle A1,C auf Bratensoße mit Schwarzwurzel- gemüse G und Kartoffelpüree G	Seelachsfilet im Backteig 1,A1,D,G,J auf Tomatensoße mit Spaghetti A1 und Blattsalaten in Frenchdressing 3,9,G,J
kleiner Salat	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale
Tagesdessert	Karamellpudding mit Sahne G	Heidelbeer- fromage G	Mousse von weißer Schokolade G,H	Mango- Quarkspeise mit Mandeln G,H	Himbeerkrem mit Pistazien G,H
FrISCHE Früchte	FrISCHE Trauben	Clementinen	Melonenschiffchen	Spalte von frischen Ananas	Banane
Tellergericht	Eierknöpfle A1,C mit Frischkäsesoße A,G	Drellinudeln A1,C mit Basilikumsoße G	Spätzle A1,C mit Balsamico- soße G	Gabelspaghetti A1,C mit Rahmsoße	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!