

Speiseplan

für das Schulzentrum Bissingen für die Woche 12 vom 16.03.2020 bis 20.03.2020

DE- ÖKO- 006 Kontrollstelle

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Suppe	Tomaten- kremsuppe G	Riebelesuppe mit Schnittlauch A ₁ ,C,I	Rinderbrühe mit Backerbsen A ₁ ,C,G,I,8	Sellerie- kremsuppe G	Klare Brühe mit Grießklößchen A ₁ ,C,I
Hauptgang 1 Vollkost	Schwäbische Maultaschen A ₁ ,C in Speck- Zwiebelsoße 1,2,3 mit Kartoffel- J und Blattsalaten 9,	Leicht gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße G Brokkoligemüse und Dampfkartoffeln	Gaisburger Marsch Eintopf mit Rindfleisch Gemüse, Spätzle, Kartoffeln A ₁ ,C,I und Brötchen A ₁	Würziger Hackbraten A ₁ ,C mit Kräutersoße, Bohngemüse und Tomatenreis	Ragout aus der Schweineschulter in Majoransoße A ₁ mit Rigatoni A ₁ ,C und Endivien- salat. 3,9,G,J
Hauptgang 2 Fleischfrei	Paniertes Sellerie- schnittzel 1, A ₁ ,I mit Zitronenecke, Remouladen- soße A ₁ ,C,G mit Kartoffel- J und Blattsalaten 9,J	Käsespätzle mit gedämpften Zwiebeln und mit Käse überbacken A ₁ ,C,G Blattsalaten in Joghutdres. 3,9,G	Saftiges Bio- Schmorgemüse mit Bio Penne aus Hartweizengrieß A und Gurkensalat in Dilljoghurtssoße C,G	Mediterrane Nudelpfanne mit Lauch, Tomate, Oliven und Hirtenkäse A ₁ ,G und Blattsalaten in Frenchdressing 3,9,G	Bio- Milchreis G mit Zimtrohrzucker und Bio- Aprikosen- kompott
Kindermenü ½ Portion Fleisch	Schwäbische Maultaschen A ₁ ,C in Speck- Zwiebelsoße 1,2,3 mit Kartoffel- J und Blattsalaten 9,	Leicht gebratenes Hähnchenbrustfilet mit Rahmsoße G Brokkoligemüse und Dampfkartoffeln	Gaisburger Marsch Eintopf mit Rindfleisch Gemüse, Spätzle, Kartoffeln A ₁ ,C,I und Brötchen A ₁	Würziger Hackbraten A ₁ ,C mit Kräutersoße, Bohngemüse und Tomatenreis	Ragout aus der Schweineschulter in Majoransoße A ₁ mit Rigatoni A ₁ ,C und Endivien- salat. 3,9,G,J
kleiner Salat	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale
Tagesdessert	Passionsfrucht- fromage G	Latte Macchiatopudding F,G	Sauerkirsch Quarkspeise G	Mousse von dunkler Schokolade G	Buttermilch- Zitronendessert G
FrISCHE Früchte	FrISCHE Birnen	Salat von frischen Früchten	Mandarinen	Pflaumen	ElstarApfel vom Bauer Buck
Tellergericht	Bandnudeln A ₁ ,C mit Estragonsoße A ₁ ,G	Schupfnudeln A ₁ mit Rahmsoße G	Eierknöpfle A ₁ ,C mit Bratensoße G	Drellinudeln A ₁ ,C mit Kräutersoße	Rigatoni A ₁ ,C mit heller Bratensoße

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!