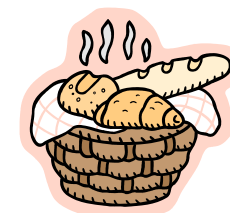




Speiseplan

für das Schulzentrum Bissingen
für die Woche 41
vom 05.10.2020 bis 11.10.2020



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	Eierflockensuppe mit Gemüsewürfel C,G,I	
Hauptgang 1 Vollkost	Currywurst in würziger Soße 1,2c,3,8a, A1,G,I,J mit gebackenen Kartoffelecken A und Rohkostsalat 3	Steak vom Landschwein auf Basilikumsoße G mit Drellinudeln A1 und Blattsalaten in Joghurtdr. 3,8a,G	Ragout fin- feines Kalbfleischragout G in weißer Soße mit Serviettenknödel A1,C und Eisbergsalat in Kräuter dressing 3,8a,J	Hähnchenbrust mit Spinat gefüllt, 7 auf tomatisierter Rahmsauce G mit Gabelspaghetti A1 und Gurkensalat 3,8a,J	
Hauptgang 2 Fleischfrei	Souffle mit Zucchini Tomaten und Kräutern A1,G,C auf Frischkäse- soße A1,G mit Rohkostsalat 3,7,8a,J	Blumenkohl- Käse- Bratling 7, A1,C,G,I mit Champignon- rahmsauce G mit Couscous A1 und Blattsalaten in Joghurtdr. 3,8a,G	Bio- Risotto mit Blattspinat, geriebenem Parmesan und gebratenen Pilzen G und Bio- Tomatensalat	Gemüsefrikadelle, A1,C,I,J mit Koriandersauce A1, mit Schwarzwurzel- Karottengemüse G und gebratenen Kartoffeln	
Kindermenü ½ Portion Fleisch	Currywurst in würziger Soße 1,2c,3,8a, A1,G,I,J mit gebackenen Kartoffelecken A und Rohkostsalat 3	Steak vom Landschwein auf Basilikumsoße G mit Drellinudeln A1 und Blattsalaten in Joghurtdr. 3,8a,G	Ragout fin- feines Kalbfleischragout G in weißer Soße mit Serviettenknödel A1,C und Eisbergsalat in Kräuter dressing 3,8a,J	Hähnchenbrust mit Spinat gefüllt, 7 auf tomatisierter Rahmsauce G mit Gabelspaghetti A1 und Gurkensalat 3,8a,J	
kleiner Salat	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	
Tagesdessert	Rote Grütze mit Vanillesauce G	Schokoladenpudding mit Meringe C,G	Mousse von weißer Schokolade G	Mango- Quarkspeise mit Mandeln G,H1	
FrISCHE Früchte	Salat von frischen Früchten	FrISCHE Zwetschgen	Ananasschiffchen	Apfel vom Bauer Buck	
Tellergericht	Eierknöpfe A1,C mit Frischkäsesauce A1,G	Drellinudeln A1,C mit Basilikumsoße	Schupfnudeln A1,C mit Bratensoße	Gabelspaghetti A1,C mit Rahmsauce	

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!