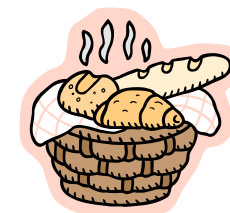




# Speiseplan

für das Schulzentrum Bissingen  
für die Woche 46  
vom 09.11.2020 bis 15.11.2020



DE- ÖKO- 006 Kontrollstelle

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Klare Hühnersuppe mit Nudeln <b>A1,C,G</b>	Tomatenkremssuppe <b>G</b>	Kürbis-Kremssuppe <b>G</b>	Rinderbrühe mit Kräuterklößchen <b>A1,C,I,G</b>	
<b>Hauptgang 1</b> <b>Vollkost</b>	Maultaschen geröstet mit Ei, <b>3, A1,C,G</b> Kartoffel- <b>J</b> und Chinakohlsalat mit Tausend Island Dressing <b>3,7,G,J</b>	Gebratenes Filet vom Rotbarsch <b>7</b> auf Curcuma-Sternanissoße <b>A1,G</b> mit Kürbisgemüse <b>G</b> und Dampfkartoffeln	Tortellini mit Fleischfüllung <b>A1,C</b> auf Basilikumrahmsoße <b>G</b> und Blattsalaten in Kräuterdressing <b>8a,J</b>	Leicht gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Geflügelsoße Kräuterknöpfe <b>A1,C</b> und Eisbergsalat in Frenchdressing <b>3,8a,G,J</b>	
<b>Hauptgang 2</b> <b>Fleischfrei</b>	Paniertes Hirtenkäse <b>1, A1,G</b> mit Tomatensoße, gebratenen Kartoffeln und Rohkostsalat <b>3,7</b>	Gemüse-Maultaschen <b>A1,C,G</b> auf Kürbis-Orangengemüse <b>G</b> mit Endiviensalat in Joghurd dressing <b>3,8a,G</b>	Bio- Spaghetti <b>A1</b> mit Grünkern-Gemüse-Bolognese <b>G</b> geriebener Käse <b>G</b> Bio Gurkensalat in Dilljoghurtsoße <b>C,G</b>	Gefüllte Gemüserolle <b>1, A1,C</b> mit Zitronen-Ingwersoße <b>A1,G</b> , Tomatenreis und Eisbergsalat in Frenchdr. <b>3,8a,G,J</b>	
<b>Kindermenü</b> <b>½ Portion</b> <b>Fleisch</b>	Maultaschen geröstet mit Ei, <b>3, A1,C,G</b> Kartoffel- <b>J</b> und Chinakohlsalat mit Tausend Island Dressing <b>3,7,G,J</b>	Gebratenes Filet vom Rotbarsch <b>7</b> auf Curcuma-Sternanissoße <b>A1,G</b> mit Kürbisgemüse <b>G</b> und Dampfkartoffeln	Tortellini mit Fleischfüllung <b>A1,C</b> auf Basilikumrahmsoße <b>G</b> und Blattsalaten in Kräuterdressing <b>8a,J</b>	Leicht gebratenes Hähnchenbrustfilet auf Geflügelsoße Kräuterknöpfe <b>A1,C</b> und Eisbergsalat in Frenchdressing <b>3,8a,G,J</b>	
<b>kleiner Salat</b>	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	
<b>Tagesdessert</b>	Cassismousse <b>G</b>	Dänisches Zitronenfromage <b>G</b>	Haselnusspudding mit Meringe <b>C,G,H2</b>	Bayrische Vanillekrem <b>G</b>	
<b>FrISCHE Früchte</b>	Mandarinen	Salat von frischen Früchten	Ananasschiffchen	Rote Trauben	
<b>Tellergericht</b>	Penne <b>A1,C</b> mit Tomatensoße	Spätzle <b>A1,C</b> mit Bratensoße	Spaghetti <b>A1,C</b> mit Basilikumsoße	Kräuterknöpfe <b>A1,C</b> mit Geflügelsoße	

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!