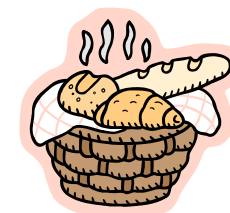




# Speiseplan

für das Schulzentrum Bissingen  
für die Woche 47  
vom 16.11.2020 bis 22.11.2020



DE- ÖKO- 006 Kontrollstelle

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Rinderbrühe mit Suppenudeln A <sub>1</sub> ,C,I	Eierflockensuppe mit Gemüsewürfel C,G,	Mais- kremsuppe G	Asiatische Hühnersuppe mit Kokosmilch	
<b>Hauptgang 1</b>  <b>Vollkost</b>	Seelachsfilet im Backteig 7,A <sub>1</sub> ,D,G,J auf Tomatensoße mit Spaghetti A <sub>1</sub> und Blattsalaten in Frenchdressing 3,8a,G,J	Fleischküchle A <sub>1</sub> ,C auf Bratensoße mit Schwarzwurzel- Karottengemüse G und Kartoffelpüree G	Currywurst in würziger Soße 1,2c,3,8a, A <sub>1</sub> ,G,I,J mit gebackenen Kartoffelecken A und Kürbisrohkost 3	Steak vom Landschwein auf Basilikumsoße G mit Drellinudeln A <sub>1</sub> und Blattsalaten in Joghurtdr. 3,8a,G	
<b>Hauptgang 2</b>  <b>Fleischfrei</b>	Souffle mit Kürbis und Kräutern A <sub>1</sub> ,G,C auf Frischkäse- soße A <sub>1</sub> ,G mit Rohkostsalat 3,7,8a,J	Gemüsefrikadelle, A <sub>1</sub> ,C,I,J mit Koriandersoße A <sub>1</sub> , mit Schwarzwurzel- Karottengemüse G und Kartoffelpüree G	Bio- Gemüse Eintopf mit Steckrüben, Karotte, Sellerie, Lauch und Kartoffeln I Vollkornbröchen A <sub>5</sub>	Kürbis- Grünkernküchle mit Hanf A <sub>1</sub> ,C,F,G;I;J Kräuterquark G und Endiviensalat in Frenchdr. 3,9,G,J	
<b>Kindermenü</b> <b>½ Portion</b> <b>Fleisch</b>	Seelachsfilet im Backteig 7,A <sub>1</sub> ,D,G,J auf Tomatensoße mit Spaghetti A <sub>1</sub> und Blattsalaten in Frenchdressing 3,8a,G,J	Fleischküchle A <sub>1</sub> ,C auf Bratensoße mit Schwarzwurzel- Karottengemüse G und Kartoffelpüree G	Currywurst in würziger Soße 1,2c,3,8a, A <sub>1</sub> ,G,I,J mit gebackenen Kartoffelecken A und Kürbisrohkost 3	Steak vom Landschwein auf Basilikumsoße G mit Drellinudeln A <sub>1</sub> und Blattsalaten in Joghurtdr. 3,8a,G	
<b>kleiner Salat</b>	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	
<b>Tagesdessert</b>	Panna Cotta mit Erdbeersoße G	Mango- Quarkspeise mit Mandeln G,H <sub>1</sub>	Creme Caramell G	Schokoladenpudding mit Meringe C,G	
<b>Frische Früchte</b>	Banane	Frische Orange	Weißer Trauben	Melonenschiffchen	
<b>Tellergericht</b>	Spaghetti A <sub>1</sub> ,C mit Tomatensoße	Gabelspaghetti A <sub>1</sub> ,C mit Rahmssoße	Spätzle A <sub>1</sub> ,C mit würziger Currysoße	Drellinudeln A <sub>1</sub> ,C mit Basilikumsoße 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!