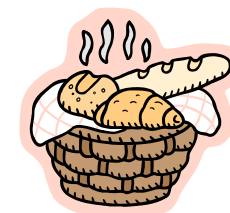




# Speiseplan

für das Schulzentrum Bissingen  
für die Woche 48  
vom 23.11.2020 bis 29.11.2020



DE- ÖKO- 006 Kontrollstelle

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Klare Hühnersuppe mit Nudeln A <sub>1</sub> ,C,G	Gebrannte Grießsuppe A <sub>1</sub> ,I	Badische Grünkernsuppe A <sub>1</sub> ,G	Riebelesuppe mit Schnittlauch A <sub>1</sub> ,C,I	
<b>Hauptgang 1</b> <b>Vollkost</b>	Würziger Hackbraten A <sub>1</sub> ,C auf Kräutersoße, mit Bohnengemüse und Tomatenreis	Paniertes Wittling-Fischfilet 7, A <sub>1</sub> ,C Remouladensoße A <sub>1</sub> ,C,G, Petersilienkartoffel, Blattsalaten in Frenchdr. 3,8a,G,J	Gaisburger Marsch Eintopf mit Rindfleisch Gemüse, Spätzle, Kartoffeln A <sub>1</sub> ,C,I und Brötchen A <sub>1</sub>	Leicht gebratenes Hähnchenbrustfilet mit tomatisierter Rahmsoße G Brokkoligemüse und Dampfkartoffeln	
<b>Hauptgang 2</b> <b>Fleischfrei</b>	Schwarzwurzel-Bratling 7, A <sub>1</sub> ,G,I,K auf Champignonrahmsoße, G Tomatenreis und Endiviensalat 3,8a,J	Paniertes Sellerie-schnitzel 7, A <sub>1</sub> ,I mit Zitronenecke, Remouladensoße A <sub>1</sub> ,C,G mit Kartoffel- J und Blattsalaten 8a,J	Bio- Milchreis G mit Zimtrohrzucker und Bio-Pflaumenkompott	Käsespätzle mit gedämpften Zwiebeln und mit Käse überbacken A <sub>1</sub> ,C,G und Blattsalaten in Kräuterdressing 8a,J	
<b>Kindermenü</b> <b>½ Portion</b> <b>Fleisch</b>	Würziger Hackbraten A <sub>1</sub> ,C auf Kräutersoße, mit Bohnengemüse und Tomatenreis	Paniertes Wittling-Fischfilet 7, A <sub>1</sub> ,C Remouladensoße A <sub>1</sub> ,C,G, Petersilienkartoffel, Blattsalaten in Frenchdr. 3,8a,G,J	Gaisburger Marsch Eintopf mit Rindfleisch Gemüse, Spätzle, Kartoffeln A <sub>1</sub> ,C,I und Brötchen A <sub>1</sub>	Leicht gebratenes Hähnchenbrustfilet mit tomatisierter Rahmsoße G Brokkoligemüse und Dampfkartoffeln	
<b>kleiner Salat</b>	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	
<b>Tagesdessert</b>	Cappuccinokrem mit Schokoraspeln F,G	Buttermilch-Zitronendessert G	Sauerkirsch Quarkspeise G	Latte Macchiatopudding F,G	
<b>Frische Früchte</b>	Braeburn Apfel vom Bauer Buck	Mandarinen	Salat von frischen Früchten	Ananasschiffchen	
<b>Tellergericht</b>	Gabelspaghetti A <sub>1</sub> ,C mit Kräutersoße	Eierknöpfle A <sub>1</sub> ,C mit Majoransoße	Spätzle A <sub>1</sub> , C mit weißer Soße G	Schupfnudeln A <sub>1</sub> , C mit 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!