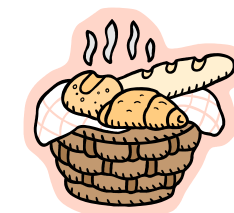




# Speiseplan

für das Schulzentrum Bissingen  
für die Woche 49  
vom 30.11.2020 bis 06.12.2020



DE- ÖKO- 006 Kontrollstelle

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
<b>Suppe</b>	Kartoffelrahmsuppe mit kleinem Gemüse <b>G</b>	Eierflockensuppe mit Gemüsewürfel <b>C,I</b>	Asiat. Hühnersuppe mit Kokosmilch <b>G</b>	Rinderbrühe mit Flädle <b>A1,C,G,I</b>	
<b>Hauptgang 1</b> <b>Vollkost</b>	Gekochter Rinderbug in Kräutersoße <b>A1,G,I</b> mit Bouillonkartoffel <b>I</b> und Rote Betesalat <b>3,8a</b>	Cevapcici- gebratene Hackfleischröllchen mit Aivar, Djuvetschreis und Blattsalate in Kräuterdressing <b>8a,J</b>	Badisches Schäufele <b>1,2c,3</b> auf Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <b>G</b>	Schwäbisches Linsengericht <b>3, A1</b> mit Saitenwürstle <b>2c,3,I,J</b> und Eierspätzle <b>A1,C</b>	
<b>Hauptgang 2</b> <b>Fleischfrei</b>	Zartes Eieromelette <b>8, C,G</b> auf Blattspinat in Rahmsoße <b>G</b> mit Dampfkartoffeln	Vegetarisch gefüllte Paprikaschote <b>1, A1,J</b> auf Korianderjus mit Djuvetschreis und Blattsalate in Kräuterdressing <b>8a,J</b>	Bio - Blumenkohl mit Käsesoße <b>A1,G</b> überbacken, Peter- Die- Kartoffeln und Bio- Endiviensalat	Ragout von Hokaidokürbis und Champignons in Schnittlauchsoße <b>G</b> mit Eierspätzle <b>A1,C</b> und Rohkostsalat <b>3,G</b>	
<b>Kindermenü</b> <b>½ Portion</b> <b>Fleisch</b>	Gekochter Rinderbug in Kräutersoße <b>A1,G,I</b> mit Bouillonkartoffel <b>I</b> und Rote Betesalat <b>3,8a</b>	Cevapcici- gebratene Hackfleischröllchen mit Aivar, Djuvetschreis und Blattsalate in Kräuterdressing <b>8a,J</b>	Badisches Schäufele <b>1,2c,3</b> auf Bratensoße mit Sauerkraut und Kartoffelpüree <b>G</b>	Schwäbisches Linsengericht <b>3, A1</b> mit Saitenwürstle <b>2c,3,I,J</b> und Eierspätzle <b>A1,C</b>	
<b>kleiner Salat</b>	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	
<b>Tagesdessert</b>	Adventsgrütze Apfel, Pflaume, Zimt	Zimt- Panna Cotta <b>G</b>	Puddingkrem Eierpunsch <b>G</b>	Mousse Orange- Zimt <b>G</b>	
<b>FrISChe Früchte</b>	Weißer Trauben	Melonenschiffchen	Banane	Clementinen	
<b>Tellergericht</b>	Gebratene Kartoffeln mit Rosmarinsoße	Knöpfele <b>A1, C</b> mit Koriandersoße	Kartoffelpüree <b>G</b> mit Bratensoße	Eierspätzle <b>A1, C</b> 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!