

# Speiseplan

für das Schulzentrum Bissingen  
für die Woche 29  
vom 19.07.2021 bis 25.07.2021

DE- ÖKO- 006 Kontrollstelle

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Suppe</b>	Klare Hühnersuppe mit Nudeln <b>A1,C,G</b>	Rinderbrühe mit ger. Haferflocken <b>A4,I</b>	Steinpilzkremsuppe <b>G</b>	Maiskremsuppe <b>G</b>
<b>Hauptgang 1</b> <b>Vollkost</b>	Zarte Fleischbällchen vom Schwein <b>A1,I,C</b> in Kapernsoße mit Pilaw Reis und Karottensalat <b>3,7</b>	Gebratenes Filet vom Rotbarsch <b>D</b> auf Curcuma-Sternanissoße <b>A1,G</b> mit Zucchini Gemüse und Dampfkartoffeln	Chinapfanne, gebratenes Gemüse mit Schweinefleisch <b>A1,F,K</b> , Reis und Blattsalate in Frenchdr. <b>3,8a,G,J</b>	Gedämpfte Poulardenbrust auf Limonensoße <b>G</b> mit Rigatoni <b>A1,C</b> und Möhren-Kohlrabirohkost <b>3,7</b>
<b>Hauptgang 2</b> <b>Fleischfrei</b>	Bio- Gemüse-Maultaschen <b>A1,C</b> mit Schmor Gemüse und Blattsalaten in Joghurtdressing <b>3,8a,G</b>	Gefüllte Gemüserolle <b>A1,C</b> mit Frischkäsesoße <b>A1,G</b> , Couscous <b>A1</b> und Eisbergsalat in Kräuterdressing <b>8a,J</b>	Bio- Spaghetti <b>A1</b> mit Grünkern- Gemüse- Bolognese <b>G</b> geriebener Käse <b>G</b> Bio Gurkensalat in Dilljoghurtssoße <b>C,G</b>	Panierter Hirtenkäse <b>1,A1,G</b> mit gebratenen Kartoffeln und Kräuterquark <b>G</b> Blattsalaten in Frenchdr. <b>3,8a,G,J</b>
<b>Kindermenü</b> <b>½ Portion</b> <b>Fleisch</b>	Zarte Fleischbällchen vom Schwein <b>A1,I,C</b> in Kapernsoße mit Pilaw Reis und Karottensalat <b>3,7</b>	Gebratenes Filet vom Rotbarsch <b>D</b> auf Curcuma-Sternanissoße <b>A1,G</b> mit Zucchini Gemüse und Dampfkartoffeln	Chinapfanne, gebratenes Gemüse mit Schweinefleisch <b>A1,F,K</b> , Reis und Blattsalate in Frenchdr. <b>3,8a,G,J</b>	Gedämpfte Poulardenbrust auf Limonensoße <b>G</b> mit Rigatoni <b>A1,C</b> und Möhren-Kohlrabirohkost <b>3,7</b>
<b>kleiner Salat</b>	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale
<b>Tagesdessert</b>	Bayrisch Krim Vanille mit Krokant <b>G,H2</b>	Cassismousse <b>G</b>	Dänisches Zitronenfromage <b>G</b>	Pistazienpudding mit Sahne <b>A1,G,H7</b>
<b>Frische Früchte</b>	Wassermelone	Ananasschiffchen	Salat von frischen Früchten	Frischen Pflaumen
<b>Tellergericht</b>	Penne mit Bratensoße	Eierknöpfle <b>A1,C</b> mit Frischkäsesoße	Spaghetti <b>A1</b> mit Kerbelsoße <b>G</b>	Rigatoni <b>A1,C</b> mit Bratensoße <b>G</b>

Unsere Küche verwendet jodiertes Speisesalz!  
Die Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie der ausgehängten Information  
**Das OKM Küchenteam wünscht Ihnen einen Guten Appetit !**  
Änderungen vorbehalten!