


Speiseplan

für das Schulzentrum Bissingen
für die Woche 30

vom 26.07.2021 bis 01.08.2021

DE- ÖKO- 006 Kontrollstelle

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
Suppe	Karotten- Ingwerkremesuppe G	Eierflockensuppe mit Gemüsewürfel C,G,I	Klare Brühe mit Grießklößchen A1,C,I	
Hauptgang 1 Vollkost	Seelachsfilet im Backteig 7,A1,D,G,J auf Tomatensoße mit Spaghetti A1 und Blattsalaten in Frenchdressing 3,8a,G,J	Fleischküchle A1,C auf Bratensoße mit gerbratenen Schupfnudeln A1,G und cremigem Krautsalat 3,7,C,G,J	Currywurst in würziger Soße 1,2c,3,8a, A1,G,I,J mit gebackenen Kartoffelecken A1 und Eisbergsalat in Kräuterdr. 8a,J	
Hauptgang 2 Fleischfrei	Souffle mit Tomate und Zucchini A1,G,C mit Holländischer Soße C,G,I mit Rohkostsalat 3,7,8a	Gemüsefrikadelle, A1,C,I,J auf Koriandersoße A1,G mit gerbratenen Schupfnudeln A1,G und cremigem Krautsalat 3,7,C,G,J	 Bio-Schmetterlings nudeln A1 mit Tomaten- Kräutersoße, und Bio- Grünkernsalat C,G,I	
Kindermenü ½ Portion Fleisch	Seelachsfilet im Backteig 7,A1,D,G,J auf Tomatensoße mit Spaghetti A1 und Blattsalaten in Frenchdressing 3,8a,G,J	Fleischküchle A1,C auf Bratensoße mit gerbratenen Schupfnudeln A1,G und cremigem Krautsalat 3,7,C,G,J	Currywurst in würziger Soße 1,2c,3,8a, A1,G,I,J mit gebackenen Kartoffelecken A1 und Eisbergsalat in Kräuterdr. 8a,J	
kleiner Salat	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	
Tagesdessert	Karamelpudding mit Sahne G	Mango- Quarkspeise mit Mandeln G,H1	Mousse von dunkler Schokolade G	
FrISCHE Früchte	FrISCHE Nektarinen	FrISCHE Aprikosen	Melonenschiffchen	
Tellergericht	Spaghetti A1 mit Tomatensoße	Gabelspaghetti A1,C mit Rahmsoße G	Eierknöpfe A1,C mit würziger Currysoße	

Unsere Küche verwendet jodiertes Speisesalz!

Die Allergene und Zusatzstoffe entnehmen Sie der ausgehängten Information

Das OKM Küchenteam wünscht Ihnen einen Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten!