


# Speiseplan

## für das Schulzentrum Bissingen für die Woche 39 vom 27.09.2021 bis 03.10.2021

DE- ÖKO- 006 Kontrollstelle

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag
<b>Suppe</b>	Geflügel- kremssuppe <b>G</b>	Riebelesuppe mit Schnittlauch <b>A<sub>1</sub>,C,I</b>	Zucchinikrem- suppe <b>G</b>	Klare Hühnersuppe mit Nudeln <b>A<sub>1</sub>,C,G</b>
<b>Hauptgang 1</b>  <b>Vollkost</b>	Leicht gebratenes Hähnchenbrustfilet <b>7</b> in Rahmsauce <b>A<sub>1</sub>,G</b> mit Eierspätzle <b>A<sub>1</sub>,C</b> und Broccoligemüse	Gedünstetes Schollenfilet <b>D</b> in Curcuma- Sternanissoße <b>A<sub>1</sub>,D,G,I</b> mit Petersilienkartoffeln, Rote Betesalat <b>3,8a</b>	Zarte Fleischbällchen vom Schwein <b>A<sub>1</sub>,I,C</b> in Tomaten- Basilikumsoße mit Zucchini-gemüse und Polenta <b>G</b>	Paniertes Schweine- schnittzel <b>7, A<sub>1</sub></b> mit Zitronenecke, Bratensaft, Kartoffel- <b>J</b> und Rohkostsalat <b>3,8a</b>
<b>Hauptgang 2</b>  <b>Fleischfrei</b>	Knuspriger Gemüsepuffer mit Kräuterquark und Blattsalate in Frenchdres. <b>3,8a,G,J</b>	Dampfnudel mit Sauerkirschfüllung <b>A<sub>1</sub>,C,G</b> und Vanillesoße <b>1,G</b> Pfirsichkompott <b>3</b>	Bio Kohlrabigemüse in Rahmsauce, <b>A<sub>1</sub>,I,C</b> geröstete  Sonnenblumenkerne Petersilienkartoffeln und Bio Blattsalat	Kartoffeltaschen mit Frischkäsefüllung <b>G</b> auf Schnitt- lauchsoße <b>G</b> mit Eisbergsalat in Kräuterdres. <b>3,8a,J</b>
<b>Kindermenü</b> <b>1/2 Portion</b> <b>Fleisch</b>	Leicht gebratenes Hähnchenbrustfilet <b>7</b> in Rahmsauce <b>A<sub>1</sub>,G</b> mit Eierspätzle <b>A<sub>1</sub>,C</b> und Broccoligemüse	Gedünstetes Schollenfilet <b>D</b> in Curcuma- Sternanissoße <b>A<sub>1</sub>,D,G,I</b> mit Petersilienkartoffeln, Rote Betesalat <b>3,8a</b>	Zarte Fleischbällchen vom Schwein <b>A<sub>1</sub>,I,C</b> in Tomaten- Basilikumsoße mit Zucchini-gemüse und Polenta <b>G</b>	Paniertes Schweine- schnittzel <b>7, A<sub>1</sub></b> mit Zitronenecke, Bratensaft, Kartoffel- <b>J</b> und Rohkostsalat <b>3,8a</b>
<b>kleiner Salat</b>	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale	Kleine Salatschale
<b>Tagesdessert</b>	Capuccinomousse mit Schokoraspeln <b>G</b>	Creme Caramel <b>G</b>	Quarkspeise mit Beeren <b>G</b>	Vanillepudding mit Schokoladensauce <b>G</b>
<b>Frische Früchte</b>	Frische Pflaumen	Frische Tafeltrauben	Melonenschiffchen	Frischen Aprikosen
<b>Tellergericht</b>	Eierspätzle <b>A<sub>1</sub>, C</b> mit Rahmsauce	Kartoffelpüree <b>G</b> mit Bratensoße	Gabelspaghetti <b>A<sub>1</sub>, C</b> mit Tomaten- Basilikumsoße	Eierknöpfle <b>A<sub>1</sub>,C</b> mit Schnittlauchsoße <b>G</b>

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!