

Menüplan

22.07. – 23.07.2024

KW 30

Lunch / best taste



Bischof Sproll
Bildungszentrum
Biberach

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Suppe 	Tagessuppe <i>*a¹,i,g,c,j,</i>	Tagessuppe <i>*a¹,i,g,c,j,</i>			
Frische fleischlose, teilweise vegetarische Gerichte, mit Waren von unserem „Bio-Partner-Epos“!					
Menü 1 	Bunte Spätzles-Pfanne mit Gemüse <i>*a¹,c,g,i,2,3</i>	„Räuberteller“ vegetarisch <i>*a¹,c,g,i,2,3,</i>	---	---	---
Das Küchenteam wünscht Euch einen schöne, sonnige Ferien.					
Frische Fleisch-, Fisch- und Süßgerichte mit Beilage					
Menü 2 	Fleischküchle herzhafte Soße Reis <i>*a¹,c,g,i,2,3, (Schwein)</i> <i>*a¹,i,2,3</i>	„Räuberteller“ Soße Beilagen <i>*a¹,c,g,d,i,j,2,3,8 (Alles)</i> <i>*a¹,i,2,3</i> <i>*1,4,i,j,a¹,c,g,2,3</i>	---	---	---
plus	In unserer „Schmankerl-Theke“: Tagessuppe +				
Beilagen 	Extra Sättigungsbeilage Extra Gemüse Extra Pasta/Soße <i>*a¹,c,g,i,2,3,</i> <i>*a¹,i,j,g,2,3</i> <i>*a¹,g,i,2,3</i>	Extra Sättigungsbeilage Extra Gemüse Extra Pasta/Soße <i>*a¹,c,g,i,2,3,</i> <i>*a¹,i,j,g,2,3</i> <i>*a¹,g,i,2,3</i>	---	---	---
Dessert 	Eis <i>*a¹,c,g,e,h¹,h²,h³</i>	Obst / Kuchen <i>*a¹,c,g,7,e,h¹,h²,h³</i>	---	---	---
Salat 	Täglich frische Rohkost- und andere Salate an unserer Salatbar mit hausgemachtem Dressing				
	<i>(Essig-Ölsoße), *1,4,i,j</i> <i>(Joghurtsoße) *g,2,3,i,j,</i>	<i>Kartoffelsalat *1,4,i,j</i> <i>Nudel-Gemüsesalat mit Mayo/Joghurtsoße *a¹,c,g,i,j,2,3</i>	<i>Rohkostsalat *i</i> <i>Cole Slaw (Kraut, Möhre, Apfel, Lauch) *i,g,2,3,</i>	<i>Maissalat *2,3,i,j,1,4,g</i> <i>Wurstsalat *1,4,i,j</i> <i>Rote Beetesalat*2,3,i,j,1,4,</i>	<i>Ruccola, Tomate, Feta *i,2,3,g</i> <i>... sonst gerne an der Theke nachfragen!</i>

(Salatbar laufend wechselnd!)



Die Angebote / Komponenten mit dem DGE-Logo entsprechen den „DGE-Qualitätsstandards für die Schulverpflegung“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) als Menülinie zertifiziert

Anderungen vorbehalten!