

Menüplan

26.02. – 01.03.2024

KW 09

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>	Tagessuppe <i>*,a¹,i,g,c,j,</i>	Tagessuppe <i>*,a¹,i,g,c,j,</i>	nur Hort/FNB2* <i>*auch über SuS-Essenmelde- Freitag bis spätestens Do 13:30 Uhr</i>
Frische fleischlose, teilweise vegetarische Gerichte, mit Waren von unserem „Bio-Partner-Epos“!					
Menü 1 	Vegi-Burger, hausgemacht Salat <i>;a¹,c,g,i,2,3,a²</i> <i>*,j</i>	„Nudelbar“, wahlweise Tomatensoße Gemüsesoße <i>*,a¹,c,</i> <i>*,2,3,i,</i> <i>*,a1,g,i,2,3</i>	Gemüselinsen, hausgemacht Spätzle <i>*,a¹,1,4,i,j,2,3,</i> <i>*,a¹,c,2,3</i>	Rührei Rahmspinat Salzkartoffeln <i>*,a¹,2,3,c,g,</i> <i>*,a¹,c,g,i,2,3</i>	Gemüsenudeln, hausgemacht <i>*,a¹,c,2,3,i,</i>
Frische Fleisch-, Fisch- und Süßgerichte mit Beilage					
Menü 2 	Schweinegyros Brötchen Tzatziki -Soße Salat <i>*,2,3,8,f,i,4, (Schwein)</i> <i>*,a¹,g</i> <i>*,a¹,i,c,g,1,2,3,4</i> <i>*,j</i>	„Nudelbar“, wahlweise Tomatensoße Lachsrahmsauce <i>*,a¹,c,</i> <i>*,2,3,i</i> <i>*,d,a1,g,i,2,3, (Fisch)</i>	Putengeschnetzeltes Spätzle <i>*,a¹,i,2,3, (Putenfleisch)</i> <i>*,a¹,c,2,3</i>	Fischstäbchen paniert Sc. Remoulade Salzkartoffel <i>*,a1,c,g,2,3,d, (Fisch)</i> <i>*,1,2,3,4,,a1,c,g,i,j,</i>	Würstlesgulasch in herzhafter Soße Nudeln Salat <i>*,a¹,2,3,8,4,i,j,</i> <i>*,a¹,c</i> <i>*,1,4,i,j,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>	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 	Obst <i>*,2</i>	Schokoladenpudding <i>*,c,g,e,a¹,h¹,h²,h³</i>	Quarkcreme, hausgemacht <i>*,c,g,e,h¹,h²,h³</i>	Fruchtkompott <i>*,7</i>	Tiramisu „Felix“, hausgemacht <i>*,a¹,c,g,e,h¹,h²,h³</i>
Salat 	Täglich frische Rohkost- und andere Salate an unserer Salatbar mit hausgemachtem Dressing				
	(Essig-Ölsoße) <i>*,1,4,i,j</i> (Joghurtsoße) <i>*,g,2,3,i,j,</i>	Kartoffelsalat <i>*,1,4,i,j</i> Nudel-Gemüsesalat mit Mayo/Joghurtsoße <i>*,a¹,c,g,i,j,2,3</i>	Rohkostsalat <i>*,i</i> Cole Slaw (Kraut, Möhre, Apfel, Lauch) <i>*,1,g,2,3,</i>	Maissalat <i>*,2,3,i,j,1,4,g</i> Würstsalat <i>*,1,4,i,j</i> Rote Beetesalat <i>*,2,3,i,j,1,4,</i>	Ruccola, Tomate, Feta <i>*,i,2,3,g</i> ... sonst gerne an der Theke nachfragen!

(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!