

Menüplan

17.03. - 21.03.2025

KW 12

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-Essensanmelde- Freitag bis spätestens Do 13:30 Uhr</i>
Frische fleischlose, teilweise vegetarische Gerichte, mit Waren von unserem „Bio-Partner-Epos“!					
Menü 1 	Rahmspinat-Nudel- Pfanne, hausgemacht	Kaiserschmarren Zimt/ Zucker Apfelmus	Asia-Reispfanne in Sojasoße, hausgemacht	„Nudelbar“ wahlweise Gemüsesoße Reibkäse	
	<i>*,2,3,a¹,c,g,i</i>	<i>*,a¹,c,g</i>	<i>*,2,3,i,f,a¹</i>	<i>*,a¹,c</i> <i>*,a¹,2,3,i,g</i> <i>*,2,g</i>	
		<i>*,2,3,9</i>			
Frische Fleisch-, Fisch- und Süßgerichte mit Beilage					
Menü 2 	Fischstäbchen gebacken Sc. Remoulade Salzkartoffeln	Gulaschsuppeneintopf (Rindfleisch, Kartoffel, Möhren, Zwiebel)	Wurstgulasch in herzhafter Soße Reis	„Nudelbar“ wahlweise Tomatensoße Champignonsoße Reibkäse	Kartoffelgratin Buntes Gemüse
	<i>*,d,2,3,a¹,c,g,i (Fisch)</i> <i>*,1,2,3,4,a¹,c,g,i,j,f</i> <i>*,i</i>	<i>*,i,a¹,2,3,4 (Rindfleisch)</i>	<i>*,1,2,3,8,a¹,i,f (Schweinefleisch)</i>	<i>*,a¹,c</i> <i>*,a¹,2,3,4,i,g</i> <i>*,a¹,2,3,4,i,g</i> <i>*,2,g</i>	<i>*,a¹,c,g,i,2,3</i> <i>*,i,g,2,3</i>
plus	In unserer „Schmankerl-Theke“: Tagessuppe +				
Beilagen 	Extra Sättigungsbeilage Extra Gemüse Extra Pasta/Soße	Extra Sättigungsbeilage Extra Gemüse Extra Pasta/Soße	Extra Sättigungsbeilage Extra Gemüse Extra Pasta/Soße	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>	<i>*,a¹,c,g,i,2,3</i> <i>*,a¹,i,j,g,2,3</i> <i>*,a¹,g,i,2,3</i>	<i>*,a¹,c,g,i,2,3</i> <i>*,a¹,i,j,g,2,3</i> <i>*,a¹,g,i,2,3</i>	<i>*,a¹,c,g,i,2,3</i> <i>*,a¹,i,j,g,2,3</i> <i>*,a¹,g,i,2,3</i>	
Dessert 	Joghurtdessert <i>*,a¹,c,g,e,h¹,h²,h³</i>	Obst <i>*,7</i>	Obstsalat <i>*,1,2,9</i>	Schokoladenpudding <i>*,a¹,c,g,e,h¹,h²,h³,h⁴</i>	Quarkdessert <i>*,a¹,c,g,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) *,1,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

Änderungen vorbehalten!