

# Menüplan

30.09. – 02.10.2024

KW 40

Lunch / best taste



Bischof Sproll  
Bildungszentrum  
Biberach

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
<b>Suppe</b> 	Tagessuppe <i>*,a<sup>1</sup>,i,g,c,j,</i>	Tagessuppe <i>*,a<sup>1</sup>,i,g,c,j,</i>	Tagessuppe <i>*,a<sup>1</sup>,i,g,c,j,</i>		
Frische fleischlose, teilweise vegetarische Gerichte, mit Waren von unserem „Bio-Partner-Epos“					
<b>Menü 1</b> 	Blumenkohl paniert Pommes Frites Ketchup / Mayo	Gemüse Eintopf, (Karotte, Blumenkohl, Broccoli mit Spätzle) Vollkornbrötchen	„Nudelbar“ wahlweise Tomatensoße, hausgemacht Gemüesoße, hausgemacht	Tag der deutsch. Einheit <b>Feiertag, unterrichtsfrei</b>	Brückentag <b>unterrichtsfrei</b>
	<i>2,3,a<sup>1</sup>,c,g,i,k,f</i>	<i>*,2,3,a<sup>1</sup>,c,g,i,</i>	<i>*,a<sup>1</sup>,c,g,</i>		
	<i>*,2,3,i,</i>		<i>*,a<sup>1</sup>,i,2,3,</i>		
	<i>*,a<sup>1</sup>,g,i,2,3</i>	<i>*,a<sup>1</sup>,g,i,2,3</i>	<i>*,a<sup>1</sup>,g,i,2,3</i>		
Frische Fleisch-, Fisch- und Süßgerichte mit Beilage					
<b>Menü 2</b> 	Hähnchen paniert Pommes Frites Ketchup / Mayo	Gaisburger Marsch, hausgemacht (Brühe, Rindfleisch, Kartoffel, Spätzle) Brötchen	„Nudelbar“ wahlweise Tomatensoße, hausgemacht Lachssoße, hausgemacht		
	<i>*,2,3,a<sup>1</sup>,c,g,i,(Hühnerfleisch)</i>	<i>*,i,2,3,a<sup>1</sup>,c,(Rindfleisch)</i>	<i>*,a<sup>1</sup>,c,g</i>		
	<i>*,2,3,i,</i>		<i>*,a<sup>1</sup>,i,2,3,</i>		
	<i>*,1,2,3,4,i,a<sup>1</sup>,c,j,g</i>	<i>*,a<sup>1</sup>,g,</i>	<i>*,a<sup>1</sup>,g,i,2,3,d,(Fisch)</i>		
<b>plus</b>	In unserer „Schmankerl-Theke“: Tagessuppe +				
<b>Beilagen</b> 	Extra Sättigungsbeilage Extra Gemüse Extra Pasta/Soße	Extra Sättigungsbeilage Extra Gemüse Extra Pasta/Soße	Extra Sättigungsbeilage Extra Gemüse Extra Pasta/Soße		
	<i>*,a<sup>1</sup>,c,g,i,2,3,</i>	<i>*,a<sup>1</sup>,c,g,i,2,3,</i>	<i>*,a<sup>1</sup>,c,g,i,2,3,</i>		
	<i>*,a<sup>1</sup>,i,j,g,2,3</i>	<i>*,a<sup>1</sup>,i,j,g,2,3</i>	<i>*,a<sup>1</sup>,i,j,g,2,3</i>		
	<i>*,a<sup>1</sup>,g,i,2,3</i>	<i>*,a<sup>1</sup>,g,i,2,3</i>	<i>*,a<sup>1</sup>,g,i,2,3</i>		
<b>Dessert</b> 	Fruchtjoghurt <i>*,a<sup>1</sup>,c,g,e,h<sup>1</sup>,h<sup>2</sup>,h<sup>3</sup></i>	Bananenmilch <i>*,g</i>	Obst / Kompott <i>*,2, / *,7</i>		
<b>Salat</b> 	Täglich frische Rohkost- und andere Salate an unserer Salatbar mit hausgemachtem Dressing				
	<i>(Essig-Ölsoße), *,1,4,i,j</i>	<i>Kartoffelsalat *,1,4,i,j</i>	<i>Rohkostsalat *,i</i>	<i>Maissalat *,2,3,i,j,1,4,g</i>	<i>Ruccola, Tomate, Feta *,i,2,3,g</i>
	<i>(Joghurtsoße) *,g,2,3,i,j,</i>	<i>Nudel-Gemüsesalat mit Mayo/Joghurtsoße *,a<sup>1</sup>,c,g,i,j,2,3</i>	<i>Cole Slaw (Kraut, Möhre, Apfel, Lauch) *,i,g,2,3,</i>	<i>Wurstsalat *,1,4,i,j</i> <i>Rote Beetesalat *,2,3,i,j,1,4,</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!