

Menüplan

12.05. - 16.05.2025

KW 20

Lunch / best taste



Bischof Sproll
Bildungszentrum
Biberach

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
Suppe	Tagessuppe <small>*,a¹,i,g,c,j,</small>	Tagessuppe <small>*,a¹,i,g,c,j,</small>	Tagessuppe <small>*,a¹,i,g,c,j,</small>	Tagessuppe <small>*,a¹,i,g,c,j,</small>	nur Hort/FNB2* <small>*auch über SuS-Essenmeldeliste Freitag bis spätestens Do 13:30 Uhr</small>
Menü 1	Frische fleischlose, teilweise vegetarische Gerichte, mit Waren von unserem „Bio-Partner-Epos“!				
	„Nudelbar“, wahlweise *Champignonsoße, *Tomatensoße, hausgemacht <small>*,a¹,c, *,a¹,2,3,g, *,a¹,2,3,i,</small>	Brot-Apfelauflauf, hausgemacht an Vanillesoße <small>*,a¹,c,g,2,3,5,e,h¹,h², *,a¹,c,g,e,h¹,h²,h³,h⁴,</small>	Frischer Gemüserais, hausgemacht <small>*,i,2,3,</small>	Kartoffel-Gemüseauflauf, hausgemacht <small>*,a¹,c,g,i,2,3,.</small>	Gefüllte Paprika mit Cous Cous/Gemüse - Füllung, hausgemacht <small>*,2,3,4,a¹,c,g,i,k,</small>
Menü 2	Frische Fleisch-, Fisch- und Süßgerichte mit Beilage				
	„Nudelbar“, wahlweise *Tomatensoße, *Paprikasoße, hausgemacht <small>*,a¹,c *,a¹,2,3,i *,a¹,2,3,i,g</small>	Schupfnudeln gebraten mit Sauerkraut und Speck <small>*,a¹,c,g,1,2,3,4,i,8, (Schweinefleisch)</small>	Lachsrahmsauce Reis mit Erbsen <small>*,d,2,3,a¹,g,i, (Fisch) *,i,g,2,3</small>	Schweineschnitzel paniert Pommes Frites Ketchup/Mayo <small>*,a¹,c,g,2,3,8,i, (Schweinefleisch) *,2,3, *,1,2,3,4,i,j,a¹,c,g,</small>	Hackfleisch-Lasagne, hausgemacht Salat Hausdressing <small>*,a¹,c,g,i,2,3, (Rind- und Schweine- fleisch gemischt) *,i *,1,2,3,4,i,j,</small>
plus	In unserer „Schmankerl-Theke“: Tagessuppe +				
Beilagen	Extra Sättigungsbeilage Extra Gemüse Extra Pasta/Soße <small>*,a¹,c,g,i,2,3, *,a¹,i,j,g,2,3 *,a¹,g,i,2,3</small>	Extra Sättigungsbeilage Extra Gemüse Extra Pasta/Soße <small>*,a¹,c,g,i,2,3, *,a¹,i,j,g,2,3 *,a¹,g,i,2,3</small>	Extra Sättigungsbeilage Extra Gemüse Extra Pasta/Soße <small>*,a¹,c,g,i,2,3, *,a¹,i,j,g,2,3 *,a¹,g,i,2,3</small>	Extra Sättigungsbeilage Extra Gemüse Extra Pasta/Soße <small>*,a¹,c,g,i,2,3, *,a¹,i,j,g,2,3 *,a¹,g,i,2,3</small>	
Dessert	Quarkdessert, hausgemacht <small>*a¹,c,g,e,1,2,h¹,h²,h³</small>	Obst <small>*,7</small>	Schokokraftriegel <small>*a¹,c,g,e,1,2,h¹,h²,h³</small>	Bircher Müsli mit Apfel, hausgemacht <small>*a¹,c,g,e,1,2,5,h¹,h²,h³</small>	Frische Erdbeeren
Salat	Täglich frische Rohkost- und andere Salate an unserer Salatbar mit hausgemachtem Dressing				
	(Essig-Ölsoße), *,1,4,i,j (Joghurtsoße) *,g,2,3,i,j,	Kartoffelsalat *,1,4,i,j Nudel-Gemüsesalat mit Mayo/Joghurtsoße *,a ¹ ,c,g,i,j,2,3	Rohkostsalat *,i Cole Slaw (Kraut, Möhre, Apfel, Lauch) *,i,g,2,3,	Maissalat *,2,3,i,j,1,4,g Wurstsalat *,1,4,i,j Rote Beetesalat*,2,3,i,j,1,4,	Ruccola, Tomate, Feta *,i,2,3,g ... 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!