

Menüplan

13.11. – 17.11.2023

KW 46

Lunch / best taste

Tag der Schulverpflegung



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>	Kürbis-Linsensuppe, hausgemacht <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 	Wok-Nudel-Asia-Pfanne, hausgemacht <i>*,i,c,a¹,3,g</i>	Schupfnudeln gebraten mit Apfelmus <i>*,g,a¹,c, *,2</i>	Kürbis-Gemüse-Spätzle- Pfanne, hausgemacht <i>*,a¹,c,g,i,3,</i>	Pilz-Risotto mit Erbsen, hausgemacht <i>*,i,g,3,</i>	
Frische Fleisch-, Fisch- und Süßgerichte mit Beilage					
Menü 2 	Kasslerbraten vom Röhrle Bratensoße Kartoffelpüree <i>*,i,2,3,8, (Schwein) *,i,2,3,a¹ *,g,2,3,i,c,f,a¹</i>	Krautschupfnudeln mit Speck <i>*,i,8,2,3,i, (Schwein)</i>	Käsespätzle, hausgemacht Tomatensoße Röstzwiebel <i>*,a¹,c,g,2,3, *,i,g,a¹ *,i,a¹,2,3,k,f,</i>	Gemüselasagne mit Grünkohl, Tomate und Kichererbsen, hausgemacht <i>*,a¹,i,2,3,g,c</i>	Pizza „Margherita“ (Hefeteig, Tomate, Käse) Gemischter Salat Hausdressing <i>*,i,a¹,g,3,c, *,i *,1,4,i,j</i>
plus	In unserer „Schmankerl-Theke“: Tagessuppe +				
Beilagen 	Extra Sättigungsbeilage Extra Gemüse Extra Pasta/Soße <i>*,a¹,c,g,i,2,3, *,a¹,i,j,g,2,3 *,a¹,g,i,2,3</i>	Extra Sättigungsbeilage Extra Gemüse Extra Pasta/Soße <i>*,a¹,c,g,i,2,3, *,a¹,i,j,g,2,3 *,a¹,g,i,2,3</i>	Extra Sättigungsbeilage Extra Gemüse Extra Pasta/Soße <i>*,a¹,c,g,i,2,3, *,a¹,i,j,g,2,3 *,a¹,g,i,2,3</i>		
Dessert 	Schokoladenkraftriegel <i>*,c,g,e,h¹,h²,h³</i>	Obst/Kompott <i>*,2, / *,7</i>	Fruchtjoghurt <i>*,c,g,e,1,2,9,,h¹,h²,h³</i>	Birnen-Milchreis, hausgemacht <i>*,2,,g,e,h¹,h²,h³</i>	Frisches Obst <i>*,2</i>
Salat 	Täglich frische, wechselnde 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>*,i,g,2,3,</i>	Maissalat <i>*,2,3,i,j,1,4,g</i> Wurstsalat <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!

Menüplan

20.11. – 24.11.2023

KW 47

Lunch / best taste



Bischof Sproll
Bildungszentrum
Biberach

	MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG
		Vegetarischer Tag	Highlight der Woche		
Suppe	Tagessuppe *a',i,g,c,j,	Tagessuppe *a',i,g,c,j,	Tagessuppe *a',i,g,c,j,	Tagessuppe *a',i,g,c,j,	nur Hort/FNB2* *auch über SuS-Essensanmelde- Freitag bis spätestens Do 13:30 Uhr
Menü 1	Frische fleischlose, teilweise vegetarische Gerichte, mit Waren von unserem „Bio-Partner-Epos“!				
	Ratatouille, hausgemacht (Zucchini, Aubergine, Zwiebel, Paprika, Tomate) Salzkartoffel	Tortellini an Gemüsesoße Reibkäse	Vegiburger „BSBZ“ Vegisteak, hausgemacht Burger Brötchen Salat, Tomate, Zwiebel	Nudelpfanne mit Wintergemüse, hausgemacht	Paprikareispfanne gemischter Salat Hausdressing
	*i,2,3,	*a',c,g,i,2,3, (Käse/Spinat)	*a',c,g,a',2,3,i	*a',c,i,2,3	*i,2,
		*a',g,i,2,3	*a',c,		*i
	*i	*g,2	*i,2		*i,4,i,j
Menü 2	Frische Fleisch-, Fisch- und Süßgerichte mit Beilage				
	Fischnugget Sc. Remoulade, hausgemacht Salzkartoffeln	Tortellini an Sahnesoße Reibkäse	„BZBZ“ Burger Hacksteak / Burgersoße Burger Brötchen, Salat, Tomate, Zwiebel	Putenrahmgeschnetztes Nudeln	Cevapcici in Paprikasoße Reis gemischter Salat Hausdressing
	*d,a',c,g,i,2,3 (Fisch)	*a',c,g,i,2,3 (Käse/Spinat)		*i,a',g,2,3 (Geflügel)	*a',c,g,8,2,3,i,j (Schwein)
		*a',c,i,2,3	*a',c,g,2,3,i,j (Schwein/Rind)	*a',c	*i
		*g,2	*a',g		*i
			*i,2		*i,4,i,j
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	
	*a',c,g,i,2,3,	*a',c,g,i,2,3,	*a',c,g,i,2,3,	*a',c,g,i,2,3,	
	*a',i,j,g,2,3	*a',i,j,g,2,3	*a',i,j,g,2,3	*a',i,j,g,2,3	
	*a',g,i,2,3	*a',g,i,2,3	*a',g,i,2,3	*a',g,i,2,3	
Dessert	Joghurt mit Müsli	Schokoladenpudding	Obst/Kompott	Schokoladenkraftriegel	Fruchtjoghurt
	*c,g,e,h',h',h'	*c,g,e,h',h',h'	*2, / *7	*c,g,e,h',h',h'	*g,,2,1,9
Salat	Täglich frische Rohkost- und andere Salate an unserer Salatbar mit hausgemachtem Dressing				
	(Essig-Ölsoße) *i,4,i,j	Kartoffelsalat *i,4,i,j	Rohkostsalat *i	Maissalat *2,3,i,j,1,4,g	Ruccola, Tomate, Feta *i,2,3,g
	(Joghurtsoße) *g,2,3,i,j,	Nudel-Gemüsesalat mit Mayo/Joghurtsoße *a',c,g,i,j,2,3	Cole Slaw (Kraut, Möhre, Apfel, Lauch) *i,g,2,3,	Wurstsalat *i,4,i,j Rote Beetesalat *2,3,i,j,1,4,	... 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

Änderungen vorbehalten!