

Speiseplan

vom 02.02.2026 bis 06.02.2026 KW 6

Plan 7



Kd.-Nr. 841+941+849+949 Pestalozzi

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Milchschnitzel paniert (e;g1,4;l) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) dazu hausgemachter Stampf von der Bio-Milch (c;l;s) und Endiviensalat an Apfeldressing

3 Stk. Frischkäse-Spinattaschen (e;g1;l) dazu Kürbissauce (c;g3;l;s) und Rohkost "Karotte"

Gemüsepaella (rote Paprika, Brokkoli, Erbsen und Tomaten) (c;l;s) dazu Paprikasauce (c;g1,3;l;s)

Nudeln von der Bio-Vollkornnudel (g1;s) mit cremiger Käsesauce (c;e;g3;l;s) dazu Rohkost "Gurke"



Hähnchen-Cordon-Bleu paniert (Putenschinken) (e;g1,l) mit hausgemachtem Stampf von der Bio-Milch (c;l;s) dazu vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) und Endiviensalat an Apfeldressing

Käsespätzle (c;e;g1,3,5;l;s) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) und Röstzwiebeln (g1), dazu Rohkost "Karotte"

Gebundene Gemüsesuppe (c;s) dazu Marillenknödel (mit Aprikosenfüllung) (e;g1,3;l) und Vanillesauce (l)

Fischfrikadelle (f;g1) mit Bio-Dampfkartoffeln und hausgemachtem Kräuterdip (l) dazu Rohkost "Gurke"



Joghurtdessert "Erdbeere" (l)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)

Frisches Obst der Saison

*Bei Desserts im Becher sind die Inhaltsstoffe und Allergene von den Einzelverpackungen zu entnehmen.

BVS Catering GmbH • Seckenheimer Landstraße 210 • 68163 Mannheim • www.bvs-catering.de
service@bvs-catering.de • Service-Hotline: 0621 71 86 78-0



Das BVS-Team
wünscht guten
Appetit!



Änderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

Unsere Legende zu den kennzeichnungspflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie unserem Aushang.