

Speiseplan



vom 13.04.2026 bis 17.04.2026 KW 16

Plan 1



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

Montag



Eieromelette (e:l) (5) mit Bio-Dampfkartoffeln und Rahmspinat (c,l;s) dazu Rohkost "Gurke"



Hähnchenschnitzel (Brust) paniert (g:l) mit vegetarischer Bratensauce (b:g,l,3,l;s) dazu frische Bio-Spätzle (e,g:l) und Eisbergsalat (c)

Dienstag

1 Stk. Blumenkohl-Käse-Stern paniert (e:g,l;l) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Dip (l) und Rohkoststicks "Paprika"

Vorsuppe "Tomatencreme" (c;l;s) dazu Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) (e:g,l;l) mit Apfelsmus, Zimt und Zucker

Mittwoch

Hausgemachter Linseneintopf mit Knöpfle (b,c,e,g,l,3,s) dazu ein Kaiserbrötchen (g,l,3)

"Schlemmerfilet Bordelaise" Alaska-Seelachs mit Kräutern (g,l,f) (MSC), hausg. Stampf von der Bio-Kartoffel (c,l,s) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c,l)

Donnerstag

Spaghetti (g,l,s) mit Tomatensauce (c,s) dazu Reibekäse (l) und Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing(2)

Spaghetti (g,l,s) "Alla panna" mit Sahnesauce und Putenschinkenwürfel (c,g3;l;s) (2,3,7) dazu Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

Freitag



Joghurtdessert Waldfrucht (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert Schoko (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



Bio-Zertifiziert DE-ÖKO-006 Kontrollstelle



VDSK Verband deutscher Schul- und Kantinen e.V.



BIOSCIENTIA LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten