



Freitag

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

1 Stk. Karotten-Sesam-Schnitzel (d;e;g1) mit hausgemachtem Stampf von der Bio-Kartoffel (c;f;s) dazu vegetarische Bratensauce (b;g1,3;f;s) und Erbsen- und Karottengemüse natur (c;s)



Bratwurst von der Pute (2,3) mit hausgemachtem Stampf von der Bio-Kartoffel (c;f;s) dazu vegetarische Bratensauce (b;g1,3;f;s) und Erbsen- und Karottengemüse natur (c;s)



Allgäuer Käseknöpfe (c;e;g1,5;f;s) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;f;s) dazu Röstzwiebeln (g1) und bunter Blattsalat der Saison (c)

Rindergulasch mit Paprika (b;c;g1,3,s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und bunter Blattsalat der Saison (c)

Haschee (Soja) in Rahmsauce (b;c;g1,3;f;s) mit Bio-Dampfkartoffeln und Blattsalat der Saison (c)

Hähnchen "Gyros Art" (ohne Zwiebeln) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;f;s) dazu Bio-Reis und Weißkraut-Karottensalat (c)

Joghurtdessert "Pfrsich" (l)



Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Stracciatella" (c;f)

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



VSKC Verband
deutscher Schul-
und Kantinen e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten

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