

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

### Montag

**"Tortellini"** Ricotta und Spinat (g1:l) mit Broccoli-Pestosauce (c;l;s) dazu Blattsalat der Saison (c:l)



Vegetarisch

Würstchengulasch (Pute) (c:g1,3;s) mit Kartoffelpüree (l) und Gurkensalat in Sauerrahmdressing (c:l)



Vollkorn

### Dienstag

Soja-Schnitzel paniert (b,g1) mit vegetarischer Bratensauce (b,g1,3;l;s) dazu frische Bio-Spätzle (e,g1) und Karottengemüse (c,g3;l;s)

Gemüsecremesuppe (c;s) dazu hausgemachter Milchreis (l) dazu Apfelmus (2) mit Zimt und Zucker

### Mittwoch

Kichererbsencurry in leichter Tomatensauce (c;m;s) dazu Bio-Reis und Eisbergsalat (c)

"Köttbullar" 3 Stk. Hackbällchen (Rind) (g1) in heller Sauce (c,g1,3;l;s) mit Bio-Reis dazu Eisbergsalat (c)

### Donnerstag

Bunter Kohlrabitopf (c,e,g3;l;s) mit 1 Stk. Spinat-Dinkel-Taler (e,g1,5;l;s)

Alaska-Seelachsfilet (MSC) paniert (fg1) mit Zitronensauce (c,e,g3;l;s) dazu Bio-Kartoffeln und Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

Joghurtdessert "Erdbeere" (l)



Dessert

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Quark-Dessert "Banane" (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](http://www.bvs-catering.de)  
[service@bvs-catering.de](mailto:service@bvs-catering.de) • Service-Hotline: 0621 71 86 78-0



Das BVS-Team  
wünscht guten  
Appetit!



Bio-Zertifiziert  
DE-ÖKO-006  
Kontrollstelle



VSSIC Verband  
für  
Spezialitäten  
und Kleinstküche e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten

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