

Speiseplan

vom 01.06.2026 bis 05.06.2026 KW 23

Plan 8



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

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Grünkernragout (Blumenkohl, Broccoli und Karotten) (c;e;g3,5;l;s) mit Bio-Reis

Hühnerfrikassee aus der Keule (c;g3;l;s) mit Bio-Reis dazu Gemüse von der Bio-Erbse natur (c;l;s)

Joghurtdessert "Kirsch" (l)

Kartoffel-Gnocchi (e) mit grüner Sauce (kalt) (c;l;s) dazu geriebener Käse (l) und Karottensalat

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f;g1) mit grüner Sauce (kalt) (c;l;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Karottensalat

Frisches Obst der Saison

Lunchpakete

Fronleichnam

Feiertag

*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!



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kibacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten

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