

# Speiseplan

vom 08.06.2026 bis 12.06.2026 KW 24

Plan 1



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

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

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

1 Stk. Blumenkohl-Käse-Stern paniert (e;g1;l) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Dip (l) und Rohkoststicks "Paprika"

Hausgemachter Linseneintopf mit Knöpfle (b;c;e;g1,3;s) dazu ein Kaiserbrötchen (g1,3)

Keine GTS



Vollkorn

Hähnchenschnitzel (Brust) paniert (g1) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) dazu frische Bio-Spätzle (e;g1) und Eisbergsalat (c)

Vorsuppe "Tomatencreme" (c;l;s) dazu Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) (e;g1;l) mit Apfelmus, Zimt und Zucker

"Schlemmerfilet Bordelaise" Alaska-Seelachs mit Kräutern (g1,f) (MSC), hausg. Stampf von der Bio-Kartoffel (c,l,s) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c,l)



Dessert

Puddingdessert "Schoko" (l)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Stracciatella" (b;l)

\*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 • Service-Hotline: 0621 71 86 78-0



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.

Änderungen vorbehalten