



# Speiseplan

vom 15.06.2026 bis 19.06.2026 KW 25

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

Plan 2



Freitag

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag



Vegetarisch

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

Spirellipfanne (g1;s) und buntes Gemüse aus Karotten und Mais dazu Tomatensauce (c,s) und Rohkoststicks

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

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



Vollkorn

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

"Penne" Nudeln (g1;s) mit Wildlachsragout (MSC) in Tomatensauce (c,f;s) dazu Rohkoststicks

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

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



Dessert

Joghurtdessert "Pfirsich" (l)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Stracciatella" (c;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



Das BVS-Team  
wünscht guten  
Appetit!



Bio-Zertifiziert  
DE-ÖKO-006  
Kontrollstelle



VDSKC Verband  
deutscher Schul-  
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten

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