

# SPEISEPLAN



Mehr als Catering.

Knd. 823 Eichendorff Schule

vom 06.02.2023 bis 10.02.2022 KW 06

Plan 3

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



ohne Schweine Fleisch



Desserts

Gemüse-Frikadelle (e;g1) mit Kartoffelpüree (l) dazu veget. Bratensauce (b;g1,3;l;s) und Eisbergsalat (c)

KJ 1.366 / kcal 326

Würstchengulasch (Pute) (c;g1,3;s) mit Kartoffelpüree (l) und Eisbergsalat (c)

KJ 1.525 / kcal 365

Bio-Apple (nach Verfügbarkeit)

Soja-Schnitzel (b;g1) mit veget. Sauce (b;g1,3;l;s), Spätzle (e;g1) und frischem Karottengemüse (c;s)

KJ 1.954 / kcal 468

Hähnchenschnitzel (g1) natur mit veget. Sauce (b;g1,3;l;s), Spätzle (e;g1) und frischem Karottengemüse (c;s)

KJ 1.916 / kcal 458

Grieß-Pudding (g1;l) mit "roten Früchten" 697 kJ / 199 kcal

"Tortellini" Ricotta & Spinat (g1;l) mit Broccoli-Pestosauce (c;l;s) und Salat v. Bio-Blattsalat (c;l)

KJ 2.516 / kcal 602

Kürbiscremesuppe (c;e;g3;l;s) Milchreis (l) dazu Apfelmus und Zimt + Zucker

KJ 1.974 / kcal 469

Frisches Obst

Gemüseragout (c;s) von Karotten, Broccoli & Blumenkohl in leichter Currysauce (b;c;l;s) dazu Bio-Reis

KJ 1.315 / kcal 312

"Köttbullar" 3 Stk. Hackbällchen (Rind) in Rahmsauce (c;e;g1,3;l;s) mit Bio-Reis & Salat v. d. Bio-Möhre (2)

KJ 1.968 / kcal 466

Frisches Obst

Ihr BVS-Team wünscht guten Appetit!



Bio-zertifiziert  
DE-ÖKO-006 Kontrollstelle

Unser Betrieb ist EU-zertifiziert.



Alle Menüs sind unter Verwendung von jodiertem Speisesalz / Rapsöl hergestellt.

Änderungen vorbehalten.

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

BVS Catering GmbH & Co. KG • Seckenheimer Landstraße 210 • D-68163 Mannheim • Email [service@bvs-catering.de](mailto:service@bvs-catering.de) • Internet [www.bvs-catering.de](http://www.bvs-catering.de)