

# Speiseplan

Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule

Plan 5



**Montag**

**Dienstag**

**Mittwoch**

**Donnerstag**

**Freitag**



Vegetarisch

Spinat-Spätzle-Pfanne (e;g1)  
(Karotten, Erbsen und Paprika) dazu  
Käsesauce (c;e;g3) und Eisbergsalat  
(c;l)



Vollkorn

Linseneintopf mit Spätzle  
(b;c;e;g1,3,5;s) dazu 1 Stk.  
Putenwiener (c;s;2;3;7) und ein  
Kaiserbrötchen (g1)

"Penne" Nudeln (g1;s) mit  
Tomatensauce (c;s;m) dazu  
geriebener Käse (l) und Endiviensalat  
(c;l;m;s) (2;5)

"Penne" Nudeln (g1;s) mit Bolognese  
(Rind) (c;g1,3;s) dazu geriebener Käse  
(l) und Endiviensalat (c;l;m;s) (2;5)

Hausgemachter Frühlingsquark (l)  
dazu Bio-Dampfkartoffeln und  
Rohkost "Gurke"

Gemüsecremesuppe (c;l;s) dazu 2  
Stk. Pancakes (e;g1;l) (Pfannkuchen)  
und Apfelmus (2)

Vegetarische Schnitzel gefüllt mit  
Gouda (e;g1,4;l) (5) und Kräutersauce  
(c;l;s) dazu Kartoffel-Karottenpüree (l)  
und Eisbergsalat

1 Stk. Lachsfilet (c;f;s) mit  
Kräutersauce (c;l;s) dazu Kartoffel-  
Karottenpüree (l) und Eisbergsalat



Dessert

Bio-Apfel (nach Verfügbarkeit)

Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Quarkdessert "rote  
Früchte" (l)

**DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!**

Änderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert  
DE-ÖKO-005  
Kontrollstelle



VDSIC Verband  
deutscher Schul-  
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE