

Speiseplan

vom 16.12.2024 bis 20.12.2024 KW 51

Plan 4



Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

Bio-Polente Schnitte paniert (e;g1;l)
mit vegetarischer Bratensauce
(b;g1,3;l;s) dazu Kartoffelpüree (l) und
Krautsalat (2,6)



Vollkorn

Eieromelette (e;l) (5) mit Bio-
Kartoffeln und Rahmspinat (c;g3;l;s)



Dessert

Bio-Apple (nach Verfügbarkeit)

3 Stk. vegetarische Medaillons (Soja)
in Paprikasauce (b;c;e;g1,3;s) dazu
Bio-Reis und Chinakohlsalat an
Sauerrahmdressing (c;l)

4 Stk. Cevapcici (Pute) (c;e;g1;l) mit
Paprikasauce (c;g1,3;l;s) dazu Bio-
Reis und Chinakohlsalat an
Sauerrahmdressing (c;l)

Schokopudding (l)

Vegetarischer Chilitopf mit Soja
(Mais, Kidneybohnen und Paprika)
(b;c;g1;s) dazu Vollkornnudeln (g1;s)
und Gurkensalat an
Sauerrahmdressing (c;l)

"Pfälzer" Kartoffel-Karotteneintopf
(stückig) (c;s) mit einer Dampfnudel
(e;g1;l) und Gurkensalat an
Sauerrahmdressing (c;l)

Apfelmus (2)

"Pierogi Ruski" gefüllte
Nudelteigtaschen (Kartoffeln und
Quark) (e;g1;l;s) dazu Sauerrahm-Dip
(l) und Endiviensalat an Vinaigrette
Dressing (c)

Spaghetti (g1;s) mit Tomaten-
Thunfischsauce (c;f;s) und
Endiviensalat an Vinaigrette Dressing
(c)

Puddingdessert "Vanille" (l) (5) mit
Schokosauce (l)

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Änderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE