

Speiseplan

Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule

vom 27.01.2025 bis 31.01.2025 KW 05

Plan 2



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

Cous-Cous-Pfanne (Zucchini-Tomaten, Kichererbsen und Cashewkerne) (a4;c,g1;!;s) dazu vegetarische Bratensauce (b;g1,3;!;s) und Weißkrautsalat (2,6)

Karotten-Sesam-Schnitzel (d;e;g1) mit hausgemachtem Kartoffelstampf (c;!;s) und Erbsengemüse natur (c;!;s)

Gemüselasagne (16er Schnitt) "Italienische Art" (e;g1;!;s) dazu Blattsalat der Saison (c)

Veggi-Geschnezeltes (Filetstücke aus Milch) mit Pilzen (c;e;g1,3,4;!;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;!)



Vollkorn

Hähnchen "Gyros Art" ohne Zwiebeln dazu vegetarische Bratensauce (b;g1,3;!;s) mit Bio-Reis und Weißkrautsalat (2,6)

Bratwurst von der Pute (2,3) mit hausgemachtem Kartoffelstampf (c;!;s) und Erbsengemüse natur (c;!;s)

"Penne" Nudeln (g1;s) mit Lachsragout in Tomatensauce (c;f;s) dazu Blattsalat der Saison (c)

Rindergulasch mit Paprika (b;c;g1,3;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;!)



Dessert

Bio-Äpfel (nach Verfügbarkeit)

Joghurtdessert "Erdbeere" (!)

Frischer Obstsalat der Saison

Hausgemachtes Quarkdessert "Vanille" (!)

Änderungen vorbehalten

*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 Kantinen e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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