

Speiseplan

Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule

vom 03.02.2025 bis 07.02.2025 KW 6

Plan 3



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

Gemüse-Frikadelle (e;g1) mit Kartoffelpüree (l) dazu vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) und Eisbergsalat an Apfeldressing



Vollkorn

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

Soja-Schnitzel (b;g1) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) dazu Spätzle (e;g1) und Karottengemüse (c;s)

Hähnchenschnitzel paniert (g1) natur mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) dazu Spätzle (e;g1) und frischem Karottengemüse (c;s)

Vegetarisch Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat (g1;l) mit Broccoli-Pestosauce (c;l;s) dazu Chinakohlsalat (c)

Gemüsesuppe (Karotte, Sellerie, Porree) (c;s) mit Milchreis (l) dazu Apfelmus (2) und Zimt & Zucker

Gemüseragout von Karotten, Broccoli und Blumenkohl (c;s) in leichter Currysauce (b;g1,3;c;l;s) dazu Bio-Reis

Köttbullar 5 Stk. Hackbällchen (Rind) in Rahmsauce (c;e;g1,3;s) dazu Bio-Reis und Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)



Dessert

Bio-Apfel (nach Verfügbarkeit)

Grieß-Pudding (g1;l) mit roten Früchten

Frisches Obst der Saison

Frisches Obst der Saison

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-OKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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