

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



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



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



Bio-Äpfel (nach Verfügbarkeit)

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

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

Joghurtdessert "Waldfrucht" (I)

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

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

Frisches Obst der Saison

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

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

hausgemachtes Quarkdessert "rote
Früchte" (I)

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



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.