

**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](http://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.