

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Kartoffel-Gnocchi (e) gebraten mit Pestosauce (c;s) dazu geriebenem Käse (l) und Blattsalat der Saison (c:l)

Hausgemachter Kartoffel-Karottenstampf (c;l;s) dazu vegetarisches Haschee (Soja) (bc;g 1,3;s) mit Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (z)

"Tortellini" mit Tomate und Mozzarella gefüllt (e;g1;s) dazu Tomatensauce (c;s;m) mit Blattsalat der Saison (c)



Erbseintopf (c;s) mit einem Vollkornbrötchen (d;g1,2,3,5;h) dazu Rohkost "Tomate"

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (fg1) mit Pestosauce (c;l;s) dazu Bio-Kartoffeln und Salat von der Bio-Möhre an Oranger-Vinaigrette Dressing (z)

Chilitopf vegetarisch (Soja, Mais, Kidneybohnen und Paprika) (b;c;g1;ms) dazu Vollkornmudeln (g1;s) mit Blattsalat der Saison (c)



Bio-Äpfel (nach Verfügbarkeit)

Grießpudding mit rotem Früchtemark (g1,1)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Quarkdessert "Banane" (l)

*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

Änderungen vorbehalten



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