

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

Gemüse-Pilzragout (Blumenkohl, Broccoli, Paprika und Pilzen) (c;eg3;is) dazu 2 Stk. Kartoffelknödel (eg1;) mit Blattsalat der Saison (c)



3 Stk. Geflügelbällchen in Paprikasauce (b;c;eg1,3;is) dazu Kartoffelpüree (l) mit Blattsalat der Saison (c)



Linseneintopf hausgemacht mit Knöpfle (b;c;eg1,3;s) dazu ein Kaiserbrötchen (g1,3)

Hähnchenschnitzel paniert (g1) mit vegetarischer brauner Sauce. (bg1,3;is) dazu frische Spätzle (eg1) und Rohkoststicks "Paprikasticks"

Blumenkohl-Käsesterm (eg1;) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Dip (l) und Blattsalat (c)

Vorsuppe "Tomatencreme" (c;is) dazu Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) (eg1;) mit Apfelsmus (2) und Zimt & Zucker

Kichererbsenragout (c;m;s) mit Basmatireis dazu Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

Lachsragout (c;f;g3;is) mit Basmatireis dazu Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

Bio-Äpfel (nach Verfügbarkeit)



Puddingdessert "Schocka" (l)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Pfirtsich-Marracuja" (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.