



Speiseplan

Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule

vom 28.04.2025 bis 02.05.2025 KW 18

Plan 7



Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
---------------	-----------------	-----------------	-------------------	----------------



Kartoffel-Gnocchi (e) gebraten mit
Kürbissauce (c;l;s) dazu Eisbergsalat
(c:l)

Milchschnitzel (eg1,4:l) mit
vegetarischer brauner Sauce
(b;g1,3;l;s) dazu Kartoffelstampf (c;l;s)
und Endiviensalat (l)

"Pierogi Ruskie" (Nudelteigaschen)
mit Kartoffel-Quark Füllung (eg1;l;s)
dazu Tomaten-Pestosauce (c;l;s) und
Karottensticks

Reispfanne mit Gemüse (Karotten,
Zuckerschoten und Tomaten) (b;c:s)
mit Kräutersauce (c;e;l;s) dazu
Blattsalat (c)



2 Stk Kartoffeltaschen gefüllt mit
Frischkäse (l) dazu Kaisergemüse
(Karotten, Broccoli und Blumenkohl
(c;s)

Hähnchen Cordon-Bleu
(Putenschinken) (g1-5;l;s) (3, 4, 7) mit
vegetarischer brauner Sauce
(b;g1,3;l;s) dazu Kartoffelstampf (c;l;s)
und Endiviensalat (l)

Käsespätzle (c;e;g1,5;l;s) mit einem
Klecks vegetarischer brauner Sauce
(b;g1,3;l;s) und Karottensticks

Karottencremesuppe (c;g3;l;s) mit
hausgemachtem Milchreis (l) dazu
kaltes Sauerkirschragout



Bio-Äpfel (nach Verfügbarkeit)

Schoko-Pudding mit Vanillesauce (l)

Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)

Frisches Obst der Saison

*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 96 78-0



Änderungen vorbehalten



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