



# Speiseplan

Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule

vom 05.05.2025 bis 09.05.2025 KW 19

Plan 8



**Montag**

**Dienstag**

**Mittwoch**

**Donnerstag**

**Freitag**



Kartoffel-Gnocchi (e) gebraten mit Pesto-auce (c);(s) dazu geriebenen Käse (l) und Blattsalat der Saison (c;l)

Grünkernragout (Blumenkohl, Broccoli und Karotten) (c);(g3,5);(s) mit Bio-Reis

Hausgemachter Kartoffel-Kartoffelstampf (c);(s) dazu vegetarisches Haschee (Soja) (b);(c);(g1,3s) mit Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

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



Ebseneintopf (c;s) mit einem Vollkornbrötchen (dg1,2,3,5fh) dazu Rohkost "Tomate"

Hühnerfrikassee aus der Keule mit Pilzen (c);(g3);(s) dazu Bio-Reis und Gemüse von der Bio-Erbse natur (c;s)

Alaska-Seebackstiftler paniert (MSC) (fg1) mit Pesto-auce (c);(s) dazu Bio-Kartoffeln und Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

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



Bio-Äpfel (nach Verfügbarkeit)

Griechpudding mit rotem Früchtemark (g1);(l)

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



Bio-Zertifizierter  
DE-ÖKO-005  
Kontrollstelle



BIOSCIENTIA  
LABOR KANTINEN

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