

Speiseplan

vom 19.05.2025 bis 23.05.2025 KW 21

Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule

Plan 2



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Cous-Cous Pfanne (Zucchini, Tomaten, Kichererbsen und Cashewkerne (a4;c;g1;!;s) mit vegetarischer Sauce (b;g1,3;!;s) und Weißkrautsalat (2,6)

4 Stck. vegetarische Soja Medaillons (b,e) mit Kartoffelpüree (l) dazu vegetarische Bratensauce (b;g1,3;!;s) und Rohkost "Karotte"

Karotten-Sesam-Schnitzel (d;e;g1) mit Remoulade (c;e;!) dazu Kartoffelsalat (c) und Eisbergsalat (c)

Veggi-Gulasch mit Pilzen (auf Milchbasis) (c;e;g1,3,4;!;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Gurkensalat in Rahmdressing (c;!)



Hähnchen "Gyros Art" ohne Zwiebeln mit vegetarischer brauner Sauce (b;g1,3;!;s) und Bio-Reis dazu Weißkrautsalat (2,6)

Geflügelbratwurst (2,3) mit buntem Nudelsalat (c;e;g1;!) dazu ein Vollkornbrötchen (d;g1,2,3,5;h)

Alaska Seelachsfilet paniert (MSC) (f;g1) mit Remoulade (c;e;!) dazu Kartoffelsalat (c) und Eisbergsalat (c)

Haschee (Rind) (b;c;g1,3;s) mit Bio-Dampfkartoffeln und Gurkensalat in Rahmdressing (c;!)



Bio-Äpfel (nach Verfügbarkeit)

Joghurtdessert "Erdbeere" (l)

Frischer Obstsalat der Saison

Hausgemachtes Quarkdessert "Vanille" (l)

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
service@bvs-catering.de • Service-Hotline: 0621 71 86 78-0



Das BVS-Team
wünscht guten
Appetit!



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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