

Speiseplan

Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule

vom 26.05.2025 bis 30.05.2025 KW 22

Plan 3



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Gemüse-Frikadelle (e;g1) mit
Kartoffelpüree (l) dazu vegetarische
Bratensauce (b;g1,3;l;s) und
Eisbergsalat in Apfeldressing



Wurstchengulasch (Pute) (c;g1,3;s)
(3) mit Kartoffelpüree (l) und
Eisbergsalat in Apfeldressing



Bio-Apfel
(nach Verfügbarkeit)

Soja-Schnitzel (b;g1) mit
vegetarischer brauner Sauce
(b;g1,3;l;s) dazu frische Spätzle (e;g1)
und Chinakohlsalat mit
Joghurtdressing (l)

Hascheesauce (Rind) (b;c;g1,3;s)
dazu frische Spätzle (e;g1) und
Chinakohlsalat mit Joghurtdressing
(l)

Griß-Pudding (g1;l) mit roten
Früchten

"Tortellini" Ricotta und Spinat (g1;l)
mit weißer Sauce (c;g3;l;s) dazu
Blattsalat (c)

Gemüsesuppe (c;s) mit
hausgemachtem Milchreis (kalt) (l)
dazu Apfelmus (2) mit Zimt und
Zucker

Frisches Obst der Saison

4 Stk. Reibekuchen (e;g1) mit
Apfelmus (2) dazu Rohkost "Gurke"

"Köttbullar" 5 Stk. Hackbällchen
(Rind) in Rahmsauce (c;g1,3;l;s) mit
Bio-Reis dazu Salat von der Bio-
Möhre (2)

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 86 78-0



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kioskbetreiber e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten