

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



3 Stk. Pfannkuchen (e;g1;l) mit Rahmgemüse von Kohlrabi, Karotten und Erbsen (c;e;g3;l;s) (5)



Eieromelette (e;s) mit Bio-Kartoffeln und Rahmspinat (g3;l;s)



Bio-Apple (nach Verfügbarkeit)

3 Stk. vegetarische Klöße (b;e) mit Paprikasauce (b;c;e;g1,3;s) dazu Bio-Reis und Chinakohlsalat (c;l)

Wurstsalat (Geflügel) mit Mais, Gurken und Radieschen (c;m) (2,3,5,6,7) dazu ein Kaiserbrötchen (g1,3)

Schokopudding (l)

Chilitopf (Soja, Mais, Kidneybohnen und Paprika) (b;c;g1;s) dazu ein Vollkornbrötchen (d;g1,2,3,5,h)

"Pfälzer" Kartoffel-Karotteneintopf (stückig) (c;s) mit 1 Stk. Dampfnudel (e;g1;l)

Apfelmus (2)

"Pierogi Ruskie" Nudelteigtaschen gefüllt mit Kartoffel und Quark (e;g1;l;s) dazu Sauerrahmdip (l;m) und Endiviensalat (c)

Fruchtiges Putengulasch (Curry und Mango) (b;c;l;s) dazu Bulgur (c;g1;l;s) dazu Endiviensalat (c)

Puddingdessert "Vanille" (l) (5) mit Schokosauce (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



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-005
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kantinen e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten