

Speiseplan

vom 12.01.2026 bis 16.01.2026 KW 03



Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule

Plan 4

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Eieromelette (e;l) (5) mit Bio-Dampfkartoffeln und Cremespinat (c;g3;l;s)

4 Stk. Cevapcici (Pute) (c;e;g1;l) mit Paprikasauce (c;g1,3;l;s) dazu Bio-Reis und Chinakohlsalat an Sauerrahmdressing (c;l)

"Pfälzer" Kartoffel-Karotteneintopf (stückig) (c;s) mit einer Dampfnudel (e;g1;l) und Rohkost "Gurke"

Spaghetti (g1;s) mit Tomaten-Thunfischsauce (c;f;s) und Endiviensalat an Vinaigrette Dressing (c)

Bio-Apfel (nach Verfügbarkeit)

Schokopudding (l)

Apfelmus (2)

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