

Speiseplan

vom 16.03.2026 bis 20.03.2026 KW 12

Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule

Plan 5



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



Vollkorn



Dessert

Vegetarisches paniertes Schnitzel
(auf Milchbasis) gefüllt mit Gouda
(e;g1,4;l) (5) und Kräutersauce
(c;g3;l;s) dazu Kartoffel-Karottenpüree
(l) und Eisbergsalat an Apfeldressing

Linseneintopf mit Spätzle
(b;c;e;g1,3;s) dazu 1 Stk. Putenwiener
(c;s) (2;3;7) und ein Kaiserbrötchen
(g1,3)

"Penne" Nudeln (g1;s) mit Bolognese
Sauce (Rind) (c;g1,3;s) dazu
geriebener Käse (l) und Endiviansalat
an Vinaigrette-Dressing (c)

Gemüsecremesuppe (c;l;s) dazu 2
Stk. Pancakes (e;g1;l) (Pfannkuchen)
und Apfelmus (2)

Bio-Apfel (nach Verfügbarkeit)

Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Quarkdessert "rote
Früchte" (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



Das BVS-Team
wünscht guten
Appetit!



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSK-Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten

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