

Speiseplan

vom 23.03.2026 bis 27.03.2026 KW 13

Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule

Plan 6



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



Vollkorn



Dessert

Hähnchen "Gyros-Art" ohne Zwiebeln mit Weißkrautsalat (2,6) dazu einen Joghurt-Dip (l) und Bio-Reis

3 Stk. Pfannkuchen (e;g1;l) mit Sojabolognese (b;c;g1;s) dazu Blattsalat der Saison an French Dressing (c;l)

Alaska Seelachsfilet paniert (MSC) (f;g1) mit hausgemachter Remoulade (c;e;l) dazu Bio-Kartoffeln und Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

Spaghetti (g1;s) mit Tomaten-Kräutersauce (c;l;s) und Gurkensalat mit Sauerrahmdressing (c;l)

Bio-Äpfel (nach Verfügbarkeit)

hausgemachtes Buttermilchdessert "Erdbeere" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Joghurtdessert "Straciatella" (b;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



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten

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