

Speiseplan

Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule

vom 24.03.2025 bis 28.03.2025 KW 13



Plan 2

Montag

Mittwoch

Dienstag

Freitag

Cous-Cous-Pfanne (Zucchini-Tomaten, Kichererbsen und Cashewkerne) (a4;c,g1;:s) dazu vegetarische Bratensauce (bg1,3;:s) und Weißkrautsalat (2,6)

Karotten-Sesam-Schnitzel (d;e,g1) mit hausgemachtem Kartoffelstampf (c;:s) und Erbsengemüse natur (c;:s)

Cous-Geschneidezettel (Filetstücke aus Milch) mit Pilzen (c;e,g1,3,4;:s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;:s)

Hähnchen "Gyros Art" ohne Zwiebeln dazu vegetarische Bratensauce (bg1,3;:s) mit Bio-Reis und Weißkrautsalat (2,6)

Bratwurst von der Pute (2,3) mit hausgemachtem Kartoffelstampf (c;:s) und Erbsengemüse natur (c;:s)

Rindergericht mit Paprika (b;cg1,3;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;:s)

Bio-Apfel (nach Verfügbarkeit)

Frischer Obstsalat der Saison

Hausgemachtes Quarkdessert "Vanille" (l)

Joghurtdessert "Erdbeere" (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!

Änderungen vorbehalten



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