

Speiseplan

Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule

vom 07.04.2025 bis 11.04.2025 KW 15



Plan 4

Montag

Bio-Polente Schnitte paniert (e:g1;) mit vegetarischer Bratensauce (b:g1;3;s) dazu Kartoffelpüree (l) und Krautsalat (2,6)



Vegetarisch

3 Stk. vegetarische Medaillons (Soja) in Paprikasauce (b;c;e:g1;3;s) dazu Bio-Reis und Chinkakohlsalat an Sauerrahmdressing (c;)



Vegetarisch

Dienstag

Eieromelette (e;) (5) mit Bio-Kartoffeln und Rahmspinat (c;g3;l;s)



Vollkost

Mittwoch

Vegetarischer Chilitopf mit Soja (Mais, Kidneybohnen und Paprika) (b;c;g1;s) dazu Vollkornmürbteig (g1;s) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;)



Vegetarisch

Donnerstag

"Pierogi Ruski" gefüllte Nudelteigtaschen (Kartoffeln und Quark) (e:g1;s) dazu Sauerrahm-Dip (l) und Endiviensalat an Vinaigrette Dressing (c;)



Vegetarisch

Freitag

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



Vollkost

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



Dessert

Apfelmus (2)



Schokopudding (l)



Bio-Äpfel (nach Verfügbarkeit)



*Bei Desserts im Becher sind die Inhaltsstoffe und Allergene von den Einzelverpackungen zu entnehmen.

Änderungen vorbehalten

BVS Catering GmbH · Seckenheimer Landstraße 210 · 68163 Mannheim · www.bvs-catering.de
service@bvs-catering.de · Service-Hotline: 0621 71 86 78-0

Unsere Legende zu den Kennzeichnungen pflichtigen Allergenen und Zusatzstoffen entnehmen Sie unserem Anhang.



**Das BVS- Team
wünscht guten
Appetit!**

BIO SCIENTIA
LABOR KARLSRUHE