

# Speiseplan

vom 31.03.2025 bis 04.04.2025 KW 14

Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule

Plan 3



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

Gemüse-Frikadelle (e;g1) mit Kartoffelpüree (l) dazu vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;!;s) und Eisbergsalat an Apfeldressing



Vollkorn

Würstchengulasch (Pute) (c;g1,3;s) (3) mit Kartoffelpüree (l) und Eisbergsalat an Apfeldressing



Dessert

Bio-Apfel (nach Verfügbarkeit)

Soja-Schnitzel (b;g1) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;!;s) dazu Spätzle (e;g1) und Karottengemüse (c;s)

Hähnchenschnitzel paniert (g1) natur mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;!;s) dazu Spätzle (e;g1) und frischem Karottengemüse (c;s)

Grieß-Pudding (g1;l) mit roten Früchten

Vegetarische Tortellini gefüllt mit Ricotta und Spinat (g1;l) mit Broccoli-Pestosauce (c;!;s) dazu Chinakohlsalat (c)

Gemüsesuppe (Karotte, Sellerie, Porree) (c;s) mit Milchreis (l) dazu Apfelmus (2) und Zimt & Zucker

Frisches Obst der Saison

Gemüseragout von Karotten, Broccoli und Blumenkohl (c;s) in leichter Currysauce (b;g1,3;c;!;s) dazu Bio-Reis

\*Köttbullar\* 5 Stk Hackbällchen (Rind) in Rahmsauce (c;e;g1,3;s) dazu Bio-Reis und Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

Frisches Obst der Saison

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](http://www.bvs-catering.de)  
[service@bvs-catering.de](mailto:service@bvs-catering.de) • Service-Hotline: 0621 71 86 78-0



Das BVS-Team  
wünscht guten  
Appetit!



Bio-Zertifiziert  
DE-DKO-006  
Kontrollstelle



VDSKC Verband  
deutscher Schul-  
und Kantine e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE

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