

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

Cous-Cous Pfanne (Zucchini, Tomaten, Kichererbsen und Cashewkerne (a4;c;g1;l;s) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) und Weißkrautsalat (2,6)



Vollkorn

Hähnchen "Gyros Art" ohne Zwiebeln mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) und Bio-Reis dazu Weißkrautsalat (2,6)



Dessert

Bio-Apple (nach Verfügbarkeit)

4 Stck. vegetarische Soja Medaillons (b;e) mit Kartoffelpüree (l) dazu vegetarische Bratensauce (b;g1,3;l;s) und Rohkost "Karotte"

Geflügelbratwurst (2,3) mit buntem Nudelsalat (c;e;g1;l) dazu ein Vollkornbrötchen (d;g1,2,3,5;h)

Pudding Schoko (l)

Karotten-Sesam-Schnitzel (d;e;g1) mit Remoulade (c;e;l) dazu Kartoffelsalat (c)

Alaska Seelachsfilet paniert (MSC) (f;g1) mit Remoulade (c;e;l) dazu Kartoffelsalat (c)

Frisches Obst der Saison

Veggi-Gulasch mit Pilzen (auf Milchbasis) (c;e;g1,3,4;l;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Gurkensalat in Rahmdressing (c;l)

Haschee (Rind) (b;c;g1,3;s) mit Bio-Dampfkartoffeln und Gurkensalat in Rahmdressing (c;l)

Joghurtdessert "Waldbeere" (l)

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
service@bvs-catering.de • Service-Hotline: 0621 71 86 78-0



Das BVS-Team
wünscht guten
Appetit!



Bio-Zertifiziert
DE-OKO-006
Kontrollstelle



VDSK Verband
deutscher Schul-
und Kantinen e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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