

Speiseplan



vom 26.01.2026 bis 30.01.2026 KW 5

Plan 6



Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



Vollkost

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-Apfel (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



Anderungen vorbehalten



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

