

Speiseplan

vom 08.06.2026 bis 12.06.2026 KW 24



Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule
Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Plan 1

Freitag



Vegetarisch



Vollkorn



Dessert

Spaghetti (g1;s) mit Tomatensauce
(c;s) dazu Reibekäse (l) und
Kohlrabisalat (c)

Rindergulasch aus der Keule mit
Champignons (b;c;g1,3;l;s) mit
Kartoffelpüree (l) und Eisbergsalat (c)

Hähnchenschnitzel paniert (g1) mit
vegetarischer brauner Sauce
(b;g1,3;l;s) und frische Spätzle (e;g1)
dazu Rohkoststicks "Kohlrabi"

Vorsuppe "Tomatencreme" (c;l;s)
dazu Kaiserschmarrn (ohne Rosinen)
(e;g1;l) mit Apfelmus (2) und Zimt &
Zucker

Bio-Apfel
(nach Verfügbarkeit)

Buttermilchdessert "Erdbeere" (l)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Stracciatella" (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



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten