

# Speiseplan

vom 13.01.2025 bis 17.01.2025 KW03

Kd.-Nr. 844 +944 Karolinen Gymnasium

Plan 8



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Grünkernragout (Blumenkohl, Broccoli und Karotten) (c;e;g3,5;l;s) mit Bio-Reis



Joghurtdessert "Kirsch" (l)

844 Vegetarisch Anlieferung "Früh"

844 Vollkost Anlieferung "Früh"

944 Vegetarisch Anlieferung "Spät"

944 Vollkost Anlieferung "Spät"

1 St. Gemüsefrikadelle (e,g1) mit Pestosauce (c;l;s) dazu Bio-Kartoffeln und Karottensalat an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f,g1) mit Pestosauce (c;l;s) dazu Bio-Kartoffeln und Karottensalat an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

Frisches Obst der Saison





"Drelli" Nudeln (g1;s) mit Tomatensauce (c;s) dazu geriebener Käse (l) und Blattsalat (c)

Puddingdessert "Vanille" (l) (5)





Frühlingsquark hausgemacht (l) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu Rohkost "Gurke"

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



Das BVS-Team  
wünscht guten  
Appetit!



Bio-Zertifiziert  
DE-ÖKO-006  
Kontrollstelle



VöSKV Verband  
deutscher Schul-  
und Kitacaterer e.V.



BIOSCENTIA  
LABOR KARLSRUHE

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