

Speiseplan

Kd.-Nr. 844 +944 Karolinen Gymnasium

vom 27.01.2025 bis 31.01.2025 KW 05

Plan 2



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

1,5 Stk. Karotten-Sesam-Schnitzel (d;e;g1) mit hausgemachtem Kartoffelstampf (c;|;s) dazu vegetarische braune Sauce (b;g1,3;|;s) und Rotkraut (c;s)



Vollkost

Bratwurst von der Pute (2,3) mit hausgemachtem Kartoffelstampf (c;|;s) dazu vegetarische Bratensauce (b;g1,3;|;s) und Erbsengemüse (c;s)



Dessert

Joghurtdessert "Pfirsich" (l)

"Penne" Nudeln (g1;s) mit Tomatensauce (c;s) dazu Rohkost "Karotte"

"Penne" Nudeln (g1;s) mit Lachsragout in Tomatensauce (c;f;s) dazu Rohkost "Karotte"

Frisches Obst der Saison

Veggi-Geschnetzeltes (Filetstücke aus Milch) mit Pilzen (c;e;g1,3,4;|;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Blattsalat der Saison (c)

Joghurtdessert "Stracciatella" (b;l)

Käsespätzle (c;e;g1,3;|;s) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;|;s) dazu Röstzwiebeln (g1) und Gurkensalat in Sauerrahmdressing (c;l)

Frisches Obst der Saison

844 Vegetarisch Anlieferung "Früh"

844 Vollkost Anlieferung "Früh"

944 Vegetarisch Anlieferung "Spät"

944 Vollkost Anlieferung "Spät"

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



VDSHC Verband
deutscher Schul-
und Kfz-Katzen e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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