

Speiseplan

vom 24.03.2025 bis 28.03.2025 KW 13

Kd.-Nr. 844 +944 Karolinen Gymnasium

Plan 2



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



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

Gemüselasagne (16er Schnitt) "Italienische Art" (e;g1;l;s) dazu Rohkoststicks

Veggi-Gulasch (Filetstücke aus Milch) mit Pilzen (c;e;g1,4;l;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Blattsalat der Saison (c;l;m;s)

Käsespätzle (c;e;g1,5;l;s) mit vegetarischer brauner Sauce (b;g1,3;l;s) dazu Röstzwiebeln (g1) und Gurkensalat (c;l)



Bratwurst von der Pute (2,3) mit hausgemachtem Kartoffelstampf (c;l;s) dazu vegetarische braune Sauce (b;g1,3;l;s) und Rotkraut (c;s)

"Penne" Nudeln (g;s) mit Lachsragout in Tomatensauce (cf;s;m) dazu Rohkoststicks

Rindergulasch mit Paprika (b;c;g1,3;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Blattsalat der Saison (c;l;m;s)

4 Stk. Gemüseaultaschen (e;g1;s) mit Basilikum-Sahnesauce (b;g1,3;l;s) dazu Gurkensalat (c;l)



Joghurtdessert "Pfirsich"

Frisches Obst der Saison

Frischer Obstsalat der Saison

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



Bio-Zertifiziert
DE-OKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kantinerer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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