

# Speiseplan

vom 28.04.2025 bis 02.05.2025 KW 17

Kd.-Nr. 844 +944 Karolinen Gymnasium

Plan 7



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



paniertes Milchschnitzel (Vales) (e;g1,4;l) mit vegetarischer brauner Sauce (c;l;s) dazu Kartoffelstampf (c;l;s) und Endiviensalat (l)

4 Stk. Teigtaschen mit Frischkäse gefüllt (e;g1;l) dazu Kürbissauce (c;l;s) und Karottensticks

Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Zuckerschoten und Tomaten) (b;c;s) mit Kräutersauce (c;e;l;s) und Blattsalat (c)

**\*\*Feiertag\*\***



Hähnchen-Cordon-Bleu (Putenschinken) (g1-5;l;s) (3,4,7) mit Kartoffelstampf (c;l;s) und vegetarischer brauner Sauce (b;g1,3;l;s) dazu Endiviensalat (l)

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

Gemüsesuppe (c;s) dazu hausgemachter Milchreis (l) mit kaltem Sauerkirschragout



Joghurtdessert "Erdbeere" (l)

Frisches Obst der Saison

Frischer Obstsalat 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](http://www.bvs-catering.de)  
[service@bvs-catering.de](mailto:service@bvs-catering.de) • Service-Hotline: 0621 71 86 78-0



Das BVS-Team  
wünscht guten  
Appetit!



Bio-Zertifiziert  
DE-OKO-006  
Kontrollstelle



VDSKC Verband  
deutscher Schul-  
und Kantinen e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE

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