

Speiseplan

vom 05.05.2025 bis 09.05.2025 KW 19

Kd.-Nr. 844 +944 Karolinen Gymnasium

Plan 8



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Grünkernragout (Blumenkohl, Broccoli und Karotten) (c;e;g5;l;s) mit Bio-Reis

Kartoffel-Gnocchi gebraten (e) mit Pestosauce (c;l;s) dazu geriebener Käse (l) und Karottensalat

"Tortellini" gefüllt mit Tomaten und Mozzarella (e;g1;l;s) und Tomatensauce (c;s;m) dazu Blattsalat der Saison (c)

Hausgemachter Linseneintopf mit Knöpfle (b;c;e;g1,3,5;s) dazu ein Kaiserbrötchen (g1,3)



Hühnerfrikassee aus der Keule (c;l;s) mit Bio-Reis dazu Gemüse von der Erbse natur (c;l;s)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f;g1) mit Pestosauce (c;e;l;s) dazu Bio-Kartoffeln und Karottensalat

Chili sin Carne vegetarisch (Soja, Mais, Kidneybohnen und Paprika) (b;c;g1;s;m) dazu Dreili-Nudeln (g1;s) und Blattsalat der Saison (c)

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



Joghurtdessert "Kirsch" (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Vanille" (l) (5)

Frisches Obst der Saison

844 Vegetarisch Anlieferung "Früh"

844 Vollkost Anlieferung "Früh"

944 Vegetarisch Anlieferung "Spät"

944 Vollkost Anlieferung "Spät"

*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



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