

Speiseplan

Kd.-Nr. 844 +944 Karolinen Gymnasium

vom 23.06.2025 bis 27.06.2025 KW 26

Plan 7



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



paniertes Milchschnitzel (Valess)
(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)

Vollkorn-Nudeln (g1;s) mit cremiger
Käsesauce (c;e;l;s) dazu
Gurkensticks



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

Vollkorn-Nudeln (g1;s) mit
Lachswürfel in Tomatensauce
(c;f;s;m) dazu Gurkensticks



Joghurtdessert "Erdbeere" (l)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)

Frisches Obst der Saison

844 Vegetarisch Anlieferung "Früh"

844 Vollkorn Anlieferung "Früh"

944 Vegetarisch Anlieferung "Spät"

944 Vollkorn 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-005
Kontrollstelle



VDSXC Verband
deutscher Schul-
und Kantinen e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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