

# Speiseplan

Kd.-Nr. 844 +944 Karolinen Gymnasium

vom 01.09.2025 bis 05.09.2025 KW36

Plan 1



**Montag**

**Dienstag**

**Mittwoch**

**Donnerstag**

**Freitag**



Eieromelette (e;l) (5) mit Bio-Dampfkartoffeln und Cremespinat vom Spinat (c;l;s) dazu Rohkost "Gurke"

2 Stk. Blumenkohl-Käse-Stern (e;g1;l) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Dip (l) und Rohkoststicks "Paprika"

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

Spaghetti (g1;s) mit Tomatensauce (c;s;m) dazu Reibekäse (l) und Salat von der Bio-Möhre (2)



Hähnchenschnitzel paniert (g1) mit vegetarischer brauner Sauce (b;g1,3;l;s) dazu frische Spätzle (e;g1) und Eisbergsalat (c;l;s;m)

Vorsuppe "Tomatencreme" (c;l;s) dazu Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) (e;g1;l) mit Apfelmus, Zimt und Zucker

Lachsragout (c;f;l;s) mit Naturreis und Blattsalat (c;l)

Spaghetti (g1;s) "Alla panna" mit Sahnesauce (c;l;s) und Putenschinkenwürfel (2,3,7) dazu Salat von der Bio-Möhre (2)



Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Schoko" (l)

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-OKO-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