

# Speiseplan

Kd.-Nr. 844+944 Karonlinien Gymnasium

vom 10.11.2025 bis 14.11.2025 KW 46

Plan 3



## Montag

## Dienstag

## Mittwoch

## Donnerstag

## Freitag



"Tortellini" Ricotta und Spinat (g1;l) mit Broccoli-Pestosauce (c;l;s) dazu Blattsalat der Saison (c;l)

Soja-Schnitzel paniert (b;g1) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) dazu frische Bio-Spätzle (e;g1) und Karottengemüse (c;g3;l;s)

Kichererbsencurry in leichter Tomatensauce dazu Bio-Reis und Blattsalat der Saison (c)

Bunter Kohlrabtopf (c;e;g3;l;s) mit 1 Stk. Spinat-Dinkel-Taler (e;g1,5;l;s)

Würstchengulasch (Pute) (c;g1,3;s) mit Kartoffelpüree (l) und Gurkensalat in Sauerrahmdressing (c;l)

Gemüsesuppe (c;s) dazu hausgemachter Milchreis (l) dazu Apfelmus (2) mit Zimt und Zucker

"Köttbullar" 3 Stk. Hackbällchen (Rind) in Jägersauce (c;e;g1,3;l;s) mit Bio-Reis dazu Blattsalat der Saison (c)

Alaska-Seelachsfilet (MSC) paniert (f;g1) mit Zitronensauce (c;e;g3;l;s) dazu Bio-Kartoffeln und Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing(2)

Joghurtdessert "Erdbeere" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Quark-Dessert "Banane" (l)

Frisches Obst der Saison

\*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 Kioskbetreiber e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten