

Speiseplan

Kd.-Nr. 844+944 Karonlinen Gymnasium

vom 17.11.2025 bis 21.11.2025 KW 47

Plan 4



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Ausgleichstag Tag der offenen Tür
Kein Mittagessen



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)

"Pfälzer" Kartoffel-Karotteneintopf
(stückig) (c;s) mit einer Dampfnudel
(e;g1;l)

Frisches Obst der Saison

Veggi Döner im Fladenbrot mit
Bulgur, Sojastreifen, Tomatenwürfel,
Petersilie und Joghurt dip (l)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC)
mit hausgemachter Remoulade und
Bio-Dampfkartoffeln dazu
Gurkensalat an Sauerrahmdressing
(c;l)

Puddingdessert "Vanille" (l) (5) mit
Schokosauce (l)

Rahmkarotten mit Bio-Spätzle und
Endiviensalat

Wurstsalat (Geflügel) mit Mais,
Gurken und Radieschen (c;m)
(2,3,5,6,7) dazu ein Kaiserbrötchen
(g1,3)

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
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

Änderungen vorbehalten

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