

Speiseplan

Kd.-Nr. 844+944 Karonlinen Gymnasium

vom 24.11.2025 bis 28.11.2025 KW 48

Plan 5



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



"Penne" Nudeln (g1;s) mit
Tomatensauce (c;s) dazu geriebener
Käse (l) und Eisbergsalat (c)

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)

vegetarisches Milchschnitzel (Gouda)
paniert (e;g1,4;l) (5) mit Kräutersauce
(c;g3;l;s) dazu Kartoffel-
Karottenpüree (l) und Chinakohlsalat

Gemüsebratwurst (mit Soja) (b;s)
dazu vegetarische Bratensauce
(b;g1,3;l;s) und Bio-Reis (g1;s) mit
Erbsen-Karottengemüse (c;s)



Kartoffel-Gnocchi gebraten (e) mit
Gemüse-Käsesauce (c;e;g3;l;s) dazu
Eisbergsalat (c)

Gemüsecremesuppe (c;l;s) dazu 3
Stk. Pancakes (Pfannkuchen) (e;g1;l)
dazu Apfelmus (2)

Lachsriegel (MSC) mit Kräutersauce
(c;g3;l;s) dazu Kartoffel-
Karottenpüree (l) und Chinakohlsalat

"Penne" Nudeln (g1,3;s) mit
Bolognese (Rind) (c;g1,3;s) dazu
geriebener Käse (l) und Rohkost
"Karotte"



Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Quark-Dessert "rote
Früchte" (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
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