

Speiseplan

vom 12.01.2026 bis 16.01.2026 KW 03

Plan 4



Kd.-Nr. 844+944 Karonlinen Gymnasium

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Spaghetti (g1;s) mit Tomatensauce (c;s) dazu Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;l)



6-7 Stk. Cevapcici (Pute) (c;e;g1;l) mit Paprikasauce (b;c;g1,3;s) dazu Reis und Krautsalat(2,6)



Joghurtdessert "Kirsche" (l)

Gemüsecarbonara (c;e;g3;l;s) mit Nudeln von der Bio-Vollkornnudel (g1;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 (e;g1,4;l) und Joghurdip (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 (c;g3;l;s) mit Bio-Spätzle (e;g1) und Endiviensalat (c;l)

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

Frisches Obst der Saison

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



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kantinerer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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