

Kd.-Nr. 844+944 Karonlinen Gymnasium

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



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



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



Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)

Ofenkartoffeln nach mediterraner Art
(c;s) mit Ratatouillegemüse und
Kräuter-Tomaten-Dip (l) dazu
Endiviensalat (c)

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

Frisches Obst der Saison

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

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

hausgemachtes Quark-Dessert
"rote Früchte" (l)

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

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

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



Das BVS-Team
wünscht guten
Appetit!



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kantinen e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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