



# Speiseplan

vom 26.01.2026 bis 30.01.2026 KW 5

Plan 6



Kd.-Nr. 844+944 Karonlinen Gymnasium

Montag

1 Stk. Quinoa-Erbsen-Frikadelle (s) mit Frischkäsesauce (c;e;g3;ls) dazu Kartoffelpüree (l) und Blattsalat der Saison (c;l)



3 Stk. Pfannkuchen (e;g1;l) mit Sojabolognese (b;c;g1;s) dazu Blattsalat der Saison (c;l)



Puddingdessert "Schoko" (l)



Dienstag

Bunte Linsenbolognese mit Paprika (c;s) dazu frische Bio-Spätzle (e;g1) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;l)

Putenbrustgeschnetzeltes mit Pilzen (c;g1;l;s) dazu frische Bio-Spätzle (e;g1) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;l)

Frisches Obst der Saison

Mittwoch

Spaghetti (g1;s) mit Tomatensauce (c;s) und Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

Kartoffelgratin (l) (mind. 8 Port.) mit Karottengemüse (c;s)

hausgemachtes Joghurtdessert "Stracciatella" (b;l)

Donnerstag

Gemüseburger (e;g1) im BVS Weizenvollkornbrötchen (d;g1,2,3,5;h) zum Selberbauen – Tomate, Gurke, Salat und hausgemachter Remoulade (c;e;l)

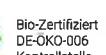
Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f;g1) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu hausgemachte Remoulade (c;e;l) und Blattsalat (c)

Frisches Obst der Saison

Freitag

\*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 • Service-Hotline: 0621 71 86 78-0



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



Änderungen vorbehalten