

Kd.-Nr. 844+944 Karonlinen Gymnasium

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



1 Stk. Quinoa-Erbsen-Frikadelle (s) mit Frischkäsesauce (c;e;g3;l;s) 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)

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

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)

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

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-OKO-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.