

Kd.-Nr. 844+944 Karonlinen Gymnasium Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Milchschnitzel paniert (e;g1,4;l) mit
vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s)
dazu hausgemachter Stampf von der
Bio-Milch (c;l;s) und Endiviensalat an
Apfeldressing

3 Stk. Frischkäse-Spinattaschen
(e;g1;l) dazu Kürbissauce (c;g3;l;s)
und Rohkost "Karotte"

Gemüsepaella (rote Paprika, Brokkoli,
Erbsen und Tomaten) (c;l;s) dazu
Paprikasauce (c;g1,3;l;s)

Nudeln von der Bio-Vollkornnudel
(g1;s) mit cremiger Käsesauce
(c;e;g3;l;s) dazu Rohkost "Gurke"



Hähnchen-Cordon-Bleu paniert
(Putenschinken) (e;g1,l) mit
hausgemachtem Stampf von der Bio-
Milch (c;l;s) dazu vegetarischer
Bratensauce (b;g1,3;l;s) und
Endiviensalat an Apfeldressing

Käsespätzle (c;e;g1,3,5;l;s) mit
vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s)
und Röstzwiebeln (g1), dazu Rohkost
"Karotte"

Gebundene Gemüsesuppe (c;s) dazu
Marillenknödel (mit Aprikosenfüllung)
(e;g1,3;l) und Vanillesauce (l)

Fischfrikadelle (f;g1) mit Bio-
Dampfkartoffeln und
hausgemachtem Kräuterdip (l) dazu
Rohkost "Gurke"



Joghurtdessert "Erdbeere" (l)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Waldfrucht" (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

Änderungen vorbehalten

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