

## Kd.-Nr. 844+944 Karonlinen Gymnasium

### Montag

### Dienstag

### Mittwoch

### Donnerstag

### Freitag



Grünkernragout (Blumenkohl, Broccoli und Karotten) (c;e,g3,5;l;s) mit Bio-Reis

Kartoffel-Gnocchi gebraten (e) mit grüner Sauce (kalt) (c;l;s) dazu geriebener Käse (l) und Karottensalat

"Tortellini" gefüllt mit Tomaten und Mozzarella (e;g1;l) und Tomatensauce (c;s) dazu Blattsalat der Saison (c)

Hausgemachter Linseneintopf mit Knöpfle (b;c;e;g1,3;s) dazu ein Kaiserbrötchen (g1,3)



Hühnerfrikassee aus der Keule (c;g3;l;s) mit Bio-Reis dazu Gemüse von der Bio-Erbse natur (c;l;s)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f;g1) mit grüner Sauce (kalt) (c;l;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Karottensalat

Chili sin Carne vegetarisch (Soja, Mais, Kidneybohnen und Paprika) (b;c;g1;s) dazu Dreili-Nudeln (g1;s) und Blattsalat der Saison (c)

Hausgemachtes Kartoffel-Karotten-Stampf (c;l;s) dazu vegetarisches Haschee (Soja) (b;c;g1,3;s) und Rohkost "Tomate"



Joghurtdessert "Kirsch" (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Vanille" (l) (5)

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](http://www.bvs-catering.de)  
service@bvs-catering.de • Service-Hotline: 0621 71 86 78-0



Änderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert  
DE-ÖKO-006  
Kontrollstelle



VDSKC Verband  
deutscher Schul-  
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE

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