

# Speiseplan



vom 09.02.2026 bis 13.02.2026 KW 7

Plan 8



Kd.-Nr. 844+944 Karonlinen Gymnasium

Montag

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



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



Joghurtdessert "Kirsch" (l)



Frisches Obst der Saison

Dienstag

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

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

Mittwoch

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

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

Donnerstag

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

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

Freitag

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Vanille" (l) (5)

\*Bei Desserts im Becher sind die Inhaltsstoffe und Allergene von den Einzelverpackungen zu entnehmen.

Änderungen vorbehalten

BVS Catering GmbH • Seckenheimer Landstraße 210 • 68163 Mannheim • [www.bvs-catering.de](http://www.bvs-catering.de)  
[service@bvs-catering.de](mailto:service@bvs-catering.de) • Service-Hotline: 0621 71 86 78-0



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