

Speiseplan

vom 23.02.2026 bis 27.02.2026 KW 9



Plan 2

Freitag

Kd.-Nr. 844+944 Karonlinen Gymnasium

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag



1 Stk. Karotten-Sesam-Schnitzel
(d;e;g1) mit hausgemachtem Stampf
von der Bio-Kartoffel (c;l;s) dazu
vegetarische Bratensauce (b;g1,3;l;s)
und Erbsen- und Karottengemüse
natur (c;s)



Bratwurst von der Pute (2,3) mit
hausgemachtem Stampf von der Bio-
Kartoffel (c;l;s) dazu vegetarische
Bratensauce (b;g1,3;l;s) und Erbsen-
und Karottengemüse natur (c;s)



Joghurtdessert "Pfirsich" (l)

Frisches Obst der Saison

Allgäuer Käseknöpfle (c;e;g1,5;l;s) mit
vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s)
dazu Röstzwiebeln (g1) und bunter
Blattsalat der Saison (c)

Haschee (Soja) in Rahmsauce mit Bio-
Dampfkartoffeln und Blattsalat der
Saison (c)

Rindergulasch mit Paprika (b;c;g1,3;l;s)
dazu Bio-Dampfkartoffeln und bunter
Blattsalat der Saison (c)

Hähnchen "Gyros Art" (ohne
Zwiebeln) mit vegetarischer
Bratensauce (b;g1,3;l;s) dazu Bio-Reis
und Weißkraut-Karottensalat (c)

Joghurtdessert "Stracciatella" (c;l)

Frisches Obst der Saison

*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
service@bvs-catering.de • Service-Hotline: 0621 71 86 78-0



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle

VDSVC Verband
deutscher Schul- und Kindergarten e.V.

BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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