

Kd.-Nr. 844+944 Karonlinen Gymnasium

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



"Tortellini" Ricotta und Spinat (g1;l)
mit Broccoli-Pestosauce (c;l;s) dazu
Blattsalat der Saison (c;l)

Soja-Schnitzel paniert (b;g1) mit
vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s)
dazu frische Bio-Spätzle (e;g1) und
Karottengemüse (c;g3;l;s)

Kichererbsencurry in leichter
Tomatensauce (c;m;s) dazu Bio-Reis
und Eisbergsalat (c)

Bunter Kohlrabipf (c;e;g3;l;s) mit 1
Stk. Spinat-Dinkel-Taler (e;g1,5;l;s)



Würstchengulasch (Pute) (c;g1,3;s)
mit Kartoffelpüree (l) und Gurkensalat
in Sauerrahmdressing (c;l)

Gemüsecremesuppe (c;s) dazu
hausgemachter Milchreis (l) dazu
Apfelmus (2) mit Zimt und Zucker

"Köttbullar" 3 Stk. Hackbällchen
(Rind) (g1) in heller Sauce (c;g1,3;l;s)
mit Bio-Reis dazu Eisbergsalat (c)

Alaska-Seelachsfilet (MSC) paniert
(f;g1) mit Zitronensauce (c;e;g3;l;s)
dazu Bio-Kartoffeln und Salat von der
Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette
Dressing (2)



Joghurtdessert "Erdbeere" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Quark-Dessert
"Banane" (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!



Änderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kantine e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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