

Speiseplan

vom 13.04.2026 bis 17.04.2026 KW 16

Plan 1



Kd.-Nr. 844+944 Karonlinen Gymnasium

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

Eieromelette (e;l) (5) mit Bio-Dampfkartoffeln und Rahmspinat (c;l;s) dazu Rohkost "Gurke"

2 Stk. Blumenkohl-Käse-Stern (e;g1;l) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Dip (l) und Rohkoststicks "Paprika"

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

Spaghetti (g1;s) mit Tomatensauce (c;s) dazu Reibekäse (l) und Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing(2)



Vollkorn

Hähnchenschnitzel (Brust) paniert (g1) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) dazu frische Bio-Spätzle (e;g1) und Eisbergsalat (c)

Vorsuppe "Tomatencreme" (c;l;s) dazu Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) (e;g1;l) mit Apfelmus, Zimt und Zucker

"Schlemmerfilet Bordelaise" Alaska-Seelachs mit Kräutern (g1;f) (MSC), hausg. Stampf von der Bio-Kartoffel (c,l,s) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c,l)

Spaghetti (g1;s) "Alla panna" mit Sahnesauce und Putenschinkenwürfel (c,g3;l;s) (2,3,7) dazu Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)



Dessert

Joghurtdessert Waldfrucht (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert Schoko (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 Kfz-Katerer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten