

# Speiseplan

vom 27.04.2026 bis 01.05.2026 KW 18

Plan 3



Kd.-Nr. 844+944 Karonlinen Gymnasium

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

"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)

**\*\*Kein Mittagessen\*\***

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



Vollkorn

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

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)



Dessert

Joghurtdessert "Erdbeere" (l)

Frisches Obst der Saison

Frisches Obst der Saison

Änderungen vorbehalten

\*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](mailto: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 Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE

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