

Speiseplan

Kd.-Nr. 844+944 Karonlinen Gymnasium

vom 17.08.2026 bis 21.08.2026 KW 34

Plan 3



Montag



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



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

"Pasta Pasta" mit Nudelsalat
(c;e;g1;l) und Käse (l) dazu ein
Kaiserbrötchen (g1,3)



Joghurtdessert "Erdbeere" (l)

Dienstag

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)

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

"Falafel" mit 4 Stk. Falafel-Bällchen
(g1) und Schafskäse (l)

Frisches Obst der Saison

Mittwoch

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

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

"Insalata Caprese" mit Tomate-
Mozzarella dazu Pesto (a4;l) und ein
Ciabattabrötchen (g1,3)

hausgemachtes Quark-Dessert
"Banane" (l)

Donnerstag

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

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)

"Kichererbsen Oriental"
Kichererbsensalat (s;m) mit Minze
und Schafskäse (l)

Frisches Obst der Saison

Freitag

*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 Schulk
und Kitacaterer e.V.



BIOSCENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten