

Speiseplan

Kd.-Nr. 844+944 Karonlinen Gymnasium

vom 24.08.2026 bis 28.08.2026 KW 35

Plan 4



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Spaghetti (g1;s) mit Tomatensauce (c;s) dazu Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;l)

Gemüsecarbonara (c;e;g3;l;s) mit Nudeln von der Bio-Vollkornnudel (g1;s)

Veggi Döner im Fladenbrot mit veget. Gyros (Milchbasis), Weißkraut, Rotkohl, Eisbergsalat (e;g1,4;l) dazu Joghurt dip (l)

Rahmkarotten (c;g3;l;s) mit Bio-Spätzle (e;g1) und Endiviensalat (c;l)



6-7 Stk. Cevapcici (Pute) (c;e;g1;l) mit Paprikasauce (b;c;g1,3;s) dazu Bio-Reis und Krautsalat(2,6)

"Pfälzer" Kartoffel-Karotteneintopf (stückig) (c;s) mit einer Dampfnudel (e;g1;l)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f;g1) mit hausgemachter Remoulade (c;e;l) und Bio-Dampfkartoffeln dazu Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;l)

Wurstsalat (Geflügel) mit Mais, Gurken und Radieschen (c;m) (2,3,5,6,7) dazu ein Kaiserbrötchen (g1,3)



"Oriental Style" mit Couscous-Salat (c;g1)

"Potatoes" 2 Stk. Kartoffeltaschen mit Tomate und Mozzarella gefüllt (l)

"Insalata Nizza" mit Thunfisch (f) und Ei (e) dazu ein Ciabattabrötchen (g1,5)

"Mandarin Chicken" mit Hähnchenbrustfilet dazu Tomate, Mais und Mandarinen



Joghurtdessert "Kirsche" (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Vanille" (l) (5) mit Schokosauce (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 Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten