

Speiseplan

vom 17.03.2025 bis 21.03.2025 KW 12

Kd.-Nr. 825 Albertine-Scherer Grundschule

Plan 1



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



3 Stk. Geflügelbällchen in Paprikasauce (b;c;g1,3;l;s) dazu Kartoffelpüree (l) mit Blattsalat der Saison (c)

Hähnchenschnitzel paniert (g1) mit vegetarischer brauner Sauce (b;g1,3;l;s) dazu frische Spätzle (e;g1) und Rohkoststicks "Paprikasticks"

Blumenkohl-Käsestern (e;g1;l) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Dip (l) und Blattsalat (c;l)

Lachsragout (c,f;g3;l;s) mit Basmatireis dazu Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

Spaghetti (g1;s) mit Tomatensauce (c;s) dazu Reibekäse (l) und Kohlrabisalat (c)

Tagesdessert

Frisches Obst der Saison

Tagesdessert

Frisches Obst der Saison

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 Kioskverköufer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten