

Speiseplan

vom 24.03.2025 bis 28.03.2025 KW 13

Kd.-Nr. 825 Albertine-Scherer Grundschule

Plan 2



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



Vollkorn



Dessert

Hähnchen "Gyros Art" ohne Zwiebeln
dazu vegetarische Bratensauce
(b;g1,3;s) mit Bio-Reis und
Weißkrautsalat (2,6)

Bratwurst von der Pute (2,3) mit
hausgemachtem Kartoffelstampf
(c;l;s) und Erbsengemüse natur (c;l;s)

Gemüselasagne (16er Schnitt)
"Italienische Art" (e;g1;l;s) dazu
Blattsalat der Saison (c)

Rindergulasch mit Paprika (b;c;g1,3;s)
dazu Bio-Dampfkartoffeln und
Gurkensalat an Sauerrahmdressing
(c;l)

Käsespätzle (c;e;g1,3;l;s) mit
vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s)
mit extra Röstzwiebeln (g1) und
Chinakohlsalat an French Dressing
(c;l)

Tagesdessert

Frisches Obst der Saison

Tagesdessert

Frisches Obst der Saison

Tagesdessert

*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



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-005
Kontrollstelle



VDSHC Verband
deutscher Schül-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten