



Speiseplan

vom 10.08.2026 bis 14.08.2026 KW 33

Kd.-Nr. 825 Albertine-Scherer Grundschule
Montag Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Plan 2



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

Geflügelbratwurst (2,3) mit buntem
Nudelsalat (c,e,g1,l) dazu ein
Vollkornbrötchen (d,g1,2,3,5,h)

Alaska Seelachsfilet paniert (MSC)
(f,g1) mit Remoulade (c,e,l) dazu
Kartoffelsalat (c)

Haschee (Rind) (b,c,g1,3,s) mit Bio-
Dampfkartoffeln und Gurkensalat in
Rahmdressing (c,l)

Käsespätzle (c,e,g1,3,l,s) mit
vegetarischer brauner Sauce
(b,g1,3,l,s) und extra Röstzwiebeln
(g1) dazu Chinakohlsalat in
Frenchdressing (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



Das BVS-Team
wünscht guten
Appetit!



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-005
Kontrollstelle



VDS&E Verband
Deutscher Schokoladen
und Kakaoverarbeiter e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten

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