



Speiseplan

vom 17.08.2026 bis 21.08.2026 KW 34

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

Mittwoch

Donnerstag

Plan 3



Würstchengulasch (Pute) (c,g1,3,s)
(3) mit Kartoffelpüree (l) und
Eisbergsalat in Apfeldressing

Hascheesauce (Rind) (b;c,g1,3,s)
dazu frische Spätzle (e,g1) und
Chinakohlsalat mit Joghurtdressing
(l)

Gemüsesuppe (c,s) mit
hausgemachtem Milchreis (kalt) (l)
dazu Apfelmus (2) mit Zimt und
Zucker

"Köttbullar" 5 Stk. Hackbällchen
(Rind) in Rahmsauce (c,g1,3;ts) mit
Bio-Reis dazu Salat von der Bio-
Möhre (2)

Alaska-Seelachsfilet (MSC) paniert
(f,g1) mit Zitronensauce (c;e,g3;ts)
dazu Bio-Kartoffeln und Gurkensalat
in Rahmdressing (c,l)



Tagesdessert

Frisches Obst der Saison

Tagesdessert

Frisches Obst der Saison

Tagesdessert

Änderungen vorbehalten

*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



VSEK Verband
deutscher Schul-
und Kantinenverw.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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