

Speiseplan

Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule

vom 17.11.2025 bis 21.11.2025 KW 47

Plan 4



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

Bio-Polente Schnitte paniert (e;g1;l)
mit vegetarischer Bratensauce
(b;g1,3;l;s) dazu Kartoffelpüree (l) und
Weißkrautsalat (2,6)



Vollkorn

4 Stk. Cevapcici (Pute) (c;e;g1;l) mit
Paprikasauce (c;g1,3;l;s) dazu Bio-
Reis und Chinakohlsalat an
Sauerrahmdressing (c;l)

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

"Pierogi Ruski" gefüllte
Nudelteigtaschen (Kartoffeln und
Quark) (e;g1;l;s) dazu Sauerrahm-Dip
(l) und Endiviensalat an Vinaigrette
Dressing (c)



Dessert

Bio-Äpfel (nach Verfügbarkeit)

Schokopudding (l)

Apfelmus (2)

Puddingdessert "Vanille" (l) (5) mit
Schokosauce (l)

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



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kioskberater e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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