

# Speiseplan

vom 19.01.2026 bis 23.01.2026 KW 4

Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule

Plan 5



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



Vollkorn



Dessert

Linseneintopf mit Spätzle  
(b;c;e;g1,3;s) dazu 1 Stk. Putenwiener  
(c;s) (2;3;7) und ein Kaiserbrötchen  
(g1,3)

"Penne" Nudeln (g1;s) mit Bolognese  
Sauce (Rind) (c;g1,3;s) dazu  
geriebener Käse (l) und Endiviensalat  
an Vinaigrette Dressing (c)

Gemüsecremesuppe (c;l;s) dazu 2  
Stk. Pancakes (e;g1;l) (Pfannkuchen)  
und Apfelmus (2)

Vegetarisches paniertes Schnitzel  
(auf Milchbasis) gefüllt mit Gouda  
(e;g1,4;l) (5) und Kräutersauce  
(c;g3;l;s) dazu Kartoffel-Karottenpüree  
(l) und Eisbergsalat an Apfeldressing

Bio-Äpfel (nach Verfügbarkeit)

Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Quarkdessert "rote  
Früchte" (l)

\*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](http://www.bvs-catering.de)  
service@bvs-catering.de • Service-Hotline: 0621 71 86 78-0



Änderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert  
DE-ÖKO-006  
Kontrollstelle



VDSKC Verband  
deutscher Schul-  
und Kantineverwaltungen e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE

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



## Unser Köchele informiert



Sehr geehrtes Küchenteam,

17.12.2025

anbei senden wir Ihnen den Speiseplan

**Plan 5 (19.01.-23.01.2026)**

**Bitte zurück schicken bis zum 08.01.2026**

Vielen Dank im Voraus

Mit freundlichen Grüßen

Ihr BVS Team

