

Speiseplan

vom 13.04.2026 bis 17.04.2026 KW 16

Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Plan 1



Freitag



Vegetarisch



Vollkorn

3 Stk. Geflügelbällchen in Paprikasauce (b;c;e;g1,3;l;s) dazu Kartoffelpüree (l) mit Eisbergsalat in Vinaigrette-Dressing (c)

Hähnchenschnitzel paniert (g1) mit vegetarischer brauner Sauce (b;g1,3;l;s) dazu frische Spätzle (e;g1) und Rohkost "Paprika"

Vorsuppe "Tomatencreme" (c;l;s) dazu Kaiserschmarrn (ohne Rosinen) (e;g1;l) mit Apfelmus (2) und Zimt & Zucker

Lachsragout (c;f;g3;l;s) mit Basmatireis dazu Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)



Dessert

Bio-Apfel (nach Verfügbarkeit)

Puddingdessert "Schoko" (l)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Pfirsich-Maracuja" (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
service@bvs-catering.de • Service-Hotline: 0621 71 86 78-0



Das BVS-Team
wünscht guten
Appetit!



Änderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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