

Speiseplan

vom 02.03.2026 bis 06.03.2026 KW 10

Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Plan 3



Freitag



Vegetarisch



Vollkorn

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

Hähnchenschnitzel paniert (g1) natur
mit vegetarischer Bratensauce
(b;g1,3;l;s) dazu Spätzle (e;g1) und
frischem Karottengemüse (c;s)

Gemüsesuppe (Karotte, Sellerie,
Porree) (c;s) mit 2 Stk. Marillenknödel
(Aprikosenfüllung) (e;g1,3;l) dazu
Vanillesauce (kalt) (l) und Zimt &
Zucker

"Köttbullar" 5 Stk. Hackbällchen (Rind)
(c;e;g1;s) in Rahmsauce (c;g1,3;l;s)
dazu Bio-Reis und Salat von der Bio-
Möhre an Orangen-Vinaigrette
Dressing (2)



Dessert

Bio-Apfel (nach Verfügbarkeit)

Griß-Pudding (g1;l) mit roten
Früchtemark

Frisches Obst der Saison

Frisches Obst der Saison

*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



Änderungen vorbehalten



Bio-Zertifiziert
DE-OKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kioskaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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