

Speiseplan

vom 10.08.2026 bis 14.08.2026 KW 33

Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule
Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Plan 2

Freitag



Vegetarisch



Vollkorn

Hähnchen "Gyros Art" ohne Zwiebeln
mit vegetarischer Bratensauce
(b;g1,3;l;s) und Bio-Reis dazu
Weißkrautsalat (2,6)

Geflügelbratwurst (2,3) mit buntem
Nudelsalat (c;e;g1;l) dazu ein
Vollkornbrötchen (d;g1,2,3,5;h)

Alaska Seelachsfilet paniert (MSC)
(f;g1) mit Remoulade (c;e;l) dazu
Kartoffelsalat (c)

Haschee (Rind) (b;c;g1,3;s) mit Bio-
Dampfkartoffeln und Gurkensalat in
Rahmdressing (c;l)



Dessert

Bio-Apfel
(nach Verfügbarkeit)

Pudding Schoko (l)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Waldbeere" (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.