

Speiseplan

vom 17.08.2026 bis 21.08.2026 KW 34

Kd.-Nr. 823 Eichendorff Schule
Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Plan 3



Vegetarisch

Soja-Schnitzel (b;g1) mit
vegetarischer brauner Sauce
(b;g1,3;l;s) dazu frische Spätzle (e;g1)
und Chinakohlsalat mit
Joghurdressing (l)



Vollkorn

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

Gemüsesuppe (c;s) mit
hausgemachtem Milchreis (kalt) (l)
dazu Apfelmus (2) mit Zimt und
Zucker

"Köttbullar" 5 Stk. Hackbällchen
(Rind) in Rahmsauce (c;g1,3;l;s) mit
Bio-Reis dazu Salat von der Bio-
Möhre (2)



Dessert

Bio-Apfel
(nach Verfügbarkeit)

Griß-Pudding (g1;l) mit roten
Früchten

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



Das BVS-Team
wünscht guten
Appetit!



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten

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