

# Speiseplan

Kd.-Nr. 824 Haidwald Schule

vom 17.03.2025 bis 21.03.2025 KW 12

Plan 1



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



Vollkorn



Dessert

Linseneintopf hausgemacht mit Knöpfle (b;c;e;g1,3;s) dazu ein Kaiserbrötchen (g1,3)

"Pierogi Ruskie" Nudelteigtaschen (e;g1;.;s) mit Tomatensauce (c;.;s) dazu Blattsalat der Saison (c;.;s;m)

Hähnchenschnitzel paniert (g1) mit vegetarischer brauner Sauce (b;g1,3;.;s) dazu frische Spätzle (e;g1) und Rohkoststicks "Paprikasticks"

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

Bio-Kartoffeln mit hausgemachtem Frühlingsquark (l) dazu Gurkensticks

Spaghetti (g1;s) "All-à panna" mit Sahnesauce (c;.;s) und Putenschinkenwürfel (2,3,7) dazu Salat von der Bio-Möhre (2)

 für alle

 nur für Vegetarier

Tagesdessert

Frisches Obst der Saison

Obst

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



Bio-Zertifiziert  
DE-ÖKO-006  
Kontrollstelle



VBSK: Verband  
Evangelischer Schul-  
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten