

# Speiseplan

Kd.-Nr. 824 Haidwald Schule

vom 07.04.2025 bis 11.04.2025 KW 15

Plan 4



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



Vollkorn



Dessert

3 Stk. vegetarische Medaillons (Soja) in Paprikasauce (b;c;e;g1,3;s) dazu Bio-Reis und Chinakohlsalat an Sauerrahmdressing (c;l)

Eieromelette (e;l) (5) mit Bio-Kartoffeln und Rahmspinat (c;g3;l;s)

4 Stk. Cevapcici (Pute) (c;e;g1;l) mit Paprikasauce (c;g1,3;l;s) dazu Bio-Reis und Chinakohlsalat an Sauerrahmdressing (c;l)

"Pfälzer" Kartoffel-Karotteneintopf (stückig) (c;s) mit einer Dampfnudel (e;g1;l) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;l)

"Pierogi Ruski" gefüllte Nudelteigtaschen (Kartoffeln und Quark) (e;g1;l;s) dazu Sauerrahm-Dip (l) und Endiviensalat an Vinaigrette Dressing (c)

Suppe püriert

für alle

nur für Vegetarier

Tagesdessert

Frisches Obst der Saison

Tagesdessert

Frisches Obst der Saison

Änderungen vorbehalten

\*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

Das BVS-Team  
wünscht guten  
Appetit!



Bio-Zertifiziert  
DE-OKO-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.