

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

Pilz-Gemüseragout (Blumenkohl, Broccoli und Paprika) (c;e;g3;l;s) mit Kartoffelpüree (l) und Eisbergsalat (c)

Linsenragout von roten Linsen (c;s) dazu frische Spätzle (e;g1) und Rohkoststicks "Kohlrabi"

Spaghetti (g1;s) mit Tomatensauce (c;s) dazu Reibekäse (l) und Kohlrabisalat (c)



Vollkorn

Rindergulasch aus der Keule mit Champignons (b;c;g1,3;l;s) mit Kartoffelpüree (l) und Eisbergsalat (c)

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

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



für alle



nur für Vegetarier



Dessert

Tagesdessert

Frisches Obst der Saison

Obst

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
service@bvs-catering.de • Service-Hotline: 0621 71 86 78-0

Das BVS-Team
wünscht guten
Appetit!



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSK Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
LABOR KARLSRUHE

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