

Speiseplan

vom 23.02.2026 bis 27.02.2026 KW 9

Kd.-Nr. 824 Haidwald Schule

Montag

Dienstag



Mittwoch

Donnerstag

Plan 2

Freitag

*gibt nicht, Site
Alternative 16x*

 Cous-Cous-Pfanne (Zucchini-Tomaten, Kichererbsen und Cashewkerne) (a4;c:g1;s) dazu vegetarische Bratensauce (b:g1,3;1;s) und Weißkrautsalat (2,6)	16x	Veggi-Geschnezeltes (Filetstücke aus Milch) mit Pilzen (c;eg1,3,4;1;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c1)
 Hähnchen "Gyros Art" ohne Zwiebeln dazu vegetarische Bratensauce (b:g1,3;1;s) mit Bio-Reis und Weißkrautsalat (2,6)	184x	Rindergulasch mit Paprika (b;c:g1,3;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c1)
1,5 Stk. Karotten-Sesam-Schnitzel (d;e:g1) mit hausgemachtem Kartoffelstampf (c1;s) und Erbsengemüse natur (c1;s)	16x	Gemüselasagne (12er Schnitt) "Italienische Art" (e:g1;1;s) dazu Eisbergsalat der Saison (c)
Bratwurst von der Pute (2,3) mit hausgemachtem Kartoffelstampf (c1;s) und Erbsengemüse natur (c1;s)	184x	"Penne" Nudeln (g1;s) mit Lebensragout in Tomatensauce (c1;s) dazu Eisbergsalat der Saison (c)

*Sein lades
bitte nur
Tomatensoße
für alle Kinder*



Bio-Äpfel (nach Verfügbarkeit)

Frisches Obst der Saison

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



Änderungen vorbehalten



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