



Kd.-Nr. 824 Haidwald Schule  
Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Plan 5

Freitag



Spätzle-Knöpfe-Pfanne (Karotte, Mais, Erbsen, Paprika) (eg1) dazu Käsesauce (c:eg3) und Eisbergsalat (c)

16 x

"Penne" Nudeln (g1;s) mit Tomatensauce (c:sm) dazu geriebener Käse (l) und Endiviensalat an Vinaigrette-Dressing (c)

16 x



Linseneintopf mit Spätzle (b:c:eg1,3:s) dazu 1 Stk. Putenwiener (c:s) (2:3:7) und ein Kaiserbrötchen (g1,3)

183 x

"Penne" Nudeln (g1;s) mit Bolognese Sauce (Rind) (c:g1,3:s) dazu geriebener Käse (l) und Endiviensalat an Vinaigrette-Dressing (c)

183 x

Hausgemachter Frühlingsquark (l) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Rohkost "Gurke"

199 x

Gemüsecremesuppe (c:l:s) dazu 3 Stk. Pancakes (eg1:l) (Pfannkuchen) und Apfelmus (2)

Vegetarisches paniertes Schnitzel (auf Milchbasis) gefüllt mit Gouda (eg1,4:l) (5) und Kräutersauce (c:g3:l:s) dazu Kartoffel-Kartoffelpüree (l) und Eisbergsalat an Apfeldressing

199 x

ohne Karotten

1 Stk. Lachsfilet (c:f,s) mit Kräutersauce (c:g3:l:s) dazu Kartoffel-Kartoffelpüree (l) und Eisbergsalat an Apfeldressing



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



Änderungen vorbehalten

BIOSCIENTIA  
LABOR KALLERÜHE

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