

Speiseplan

Kd.-Nr. 824 Haidwald Schule
Montag

vom 23.03.2026 bis 27.03.2026 KW 13

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Plan 6

Freitag

1 Stk. gefüllte vegetarische Zucchini mit Gemüse (Zucchini, Aubergine, Paprika) (l) mit Bio-Reis dazu Currysauce (bc;g1,3;1s)

1 Stk. Quinoa-Erbsen-Frikadelle mit Frischkäsesauce (c;e;g3;1s) dazu Kartoffelpüree (l) und Blattsalat der Saison an French Dressing (c;1)

1 Stk. Gemüsefrikadelle (eg1) mit hausgemachter Remoulade (c;e;1) dazu Bio-Kartoffeln und Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

Kartoffelgratin (l) (mind. 8) mit Karottengemüse von der Bio-Möhre (c;s)

14 x

14 x

156 x

170 x

156 x

200 x

Hähnchen "Gyros-Art" ohne Zwiebeln mit Weißkrautsalat (2;6) dazu einen Joghurt-Dip (l) und Bio-Reis

3 Stk. Pfannkuchen (eg1;) mit Sojabolognese (bc;g1s) dazu Blattsalat der Saison an French Dressing (c;1)

Alaska Seelachsfilet paniert (MSC) (fg1) mit hausgemachter Remoulade (c;e;1) dazu Bio-Kartoffeln und Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

Spaghetti (g1;s) mit Tomaten-Kräutersauce (c;1s) und Gurkensalat mit Sauerrahmdressing (c;1)



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



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



BIO SCIENTIA
LABOR KARLSRUHE



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