



Speiseplan

vom 13.04.2026 bis 17.04.2026 KW 16

Kd.-Nr. 824 Haidwald Schule

Plan 1

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag

X

Gemüse-Pilzragout (Blumenkohl, Broccoli, Paprika und Pilzen) (c;e;g3;l;s) dazu 2 Stk. Kartoffelknödel (e;g1;) mit Eisbergsalat in Vinaigrette-Dressing (c)



X

3 Stk. Geflügelbällchen in Paprikasauce (b;c;e;g1,3;l;s) dazu Kartoffelpüree (l) mit Eisbergsalat in Vinaigrette-Dressing (c)



X

Linseneintopf hausgemacht mit Knöpfle (b;c;e;g1,3;s) dazu ein Kaiserbrötchen (g1,3)

X

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

Blumenkohl-Käsesterne (e;g1;) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Dip (l) und Blattsalat (c;l)

X

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

Bio-Kartoffeln mit Frühlingsquark und Rohkost

~~X~~ Kichererbsenragout (c;m;s) mit Basmatireis dazu Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

~~X~~ Lachsragout (c;f;g3;l;s) mit Basmatireis dazu Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)



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 · 66163 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 unserer Anleitung.