

# Speiseplan

vom 03.03.2025 bis 07.03.2025 KW 10

Kd.-Nr. 845+945+846+946 Grundschule Friedrich-Ebert

Plan 7



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch



Vollkost



Dessert

\*Schulfrei\*

\*Schulfrei\*

Reispfanne mit Gemüse (Karotten, Zuckerschoten und Tomaten) (b;c;s) mit Kräutersauce (c,e;l;s) und Blattsalat (c)

Vollkorn-Nudeln (g1;s) mit cremiger Käsesauce (c,e;l;s) dazu Gurkensticks

Vollkom-Nudeln (g1;s) mit Lachswürfel in Tomatensauce (c,f;s,m) dazu Gurkensticks

Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)

Frisches Obst der Saison

845 Mensa "Früh" Vegetarisch

845 Mensa "Früh" Vollkost

945 Mensa "Spät" Vegetarisch

945 Mensa "Spät" Vollkost

846 Cafe Anlieferung "Früh"

946 Cafe Anlieferung "Spät"




















\*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



VDSKC Verband  
Ökologischer Schul-  
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten

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

# Speiseplan

vom 10.03.2025 bis 14.03.2025 KW 11

Kd.-Nr. 845+945+846+946 Grundschule Friedrich-Ebert

Plan 8



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Grünkernragout (Blumenkohl, Broccoli und Karotten) (c;e;g3,5;!;s) mit Bio-Reis

1 St. Gemüsekadelle (e,g1) mit Pestosauce (c;!;s) dazu Bio-Kartoffeln und Karottensalat an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

"Drelli" Nudeln (g1;s) mit Tomatensauce (c;s) dazu geriebener Käse (l) und Blattsalat (c)



Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f,g1) mit Pestosauce (c;!;s) dazu Bio-Kartoffeln und Karottensalat an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)

Frühlingsquark hausgemacht (l) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu Rohkost "Gurke"



Joghurtdessert "Kirsch" (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Vanille" (l) (5)

Frisches Obst der Saison

845 Mensa "Früh" Vegetarisch





845 Mensa "Früh" Vollkorn





945 Mensa "Spät" Vegetarisch





945 Mensa "Spät" Vollkorn





846 Cafe Anlieferung "Früh"





946 Cafe Anlieferung "Spät"





Änderungen vorbehalten

\*Bei Desserts im Becher sind die Inhaltsstoffe und Allergene von den Einzelverpackungen zu entnehmen.



Bio-Zertifiziert  
DE-OKO-006  
Kontrollstelle



VBSK Verband  
deutscher Schulk-  
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE

# Speiseplan

vom 17.03.2025 bis 21.03.2025 KW 12

Kd.-Nr. 845+945+846+946 Grundschule Friedrich-Ebert

Plan 1



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

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

1 Stk. Gemüsetaler (e;g1) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu Joghurt-Dip (l) und Rohkoststicks "Paprika"

Kichererbsenragout (c;m;s) mit Naturreis dazu Blattsalat (c;m)

Spaghetti (g1;s) mit Tomatensauce (c;s) dazu Reibekäse (l) und Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)



Vollkost

Lachsragout (c;f;l;s) mit Naturreis und Blattsalat (c;m)



Dessert

Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Schoko" (l)

Frisches Obst der Saison

845 Mensa "Früh" Vegetarisch





845 Mensa "Früh" Vollkost





945 Mensa "Spät" Vegetarisch





945 Mensa "Spät" Vollkost





846 Cafe Anlieferung "Früh"





946 Cafe Anlieferung "Spät"





\*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-OKO-006  
Kontrollstelle



VDSKC Verband  
deutscher Schul-  
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE

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

# Speiseplan

vom 24.03.2025 bis 28.03.2025 KW 13

Kd.-Nr. 845+945+846+946 Grundschule Friedrich-Ebert

Plan 2



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

Karotten-Sesam-Schnitzel (d;e;g1) mit hausgemachtem Kartoffelstampf (c;|;s) dazu vegetarische Bratensauce (b;g1,3;|;s) und Erbsengemüse (c;s)

"Penne" Nudeln (g1;s) mit Tomatensauce (c;s) dazu Rohkost "Karotte"

Veggi-Geschnetzeltes (Filetstücke aus Milch) mit Pilzen (c;e;g1,3,4;|;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Blattsalat der Saison (c)

Käsespätzle (c;e;g1,3;|;s) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;|;s) dazu Röstzwiebeln (g1) und Gurkensalat in Sauerrahmdressing (c;|)



Vollkost

Bratwurst von der Pute (2,3) mit hausgemachtem Kartoffelstampf (c;|;s) dazu vegetarische Bratensauce (b;g1,3;|;s) und Erbsengemüse (c;s)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Stracciatella" (b;|)

Frisches Obst der Saison



Dessert

Joghurtdessert "Pfirsich" (|)

845 Mensa "Früh" Vegetarisch

845 Mensa "Früh" Vollkost

945 Mensa "Spät" Vegetarisch

945 Mensa "Spät" Vollkost

846 Cafe Anlieferung "Früh"

946 Cafe Anlieferung "Spät"




















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-OKO-006  
Kontrollstelle



VDSKC Verband  
deutscher Schul-  
und Kioskcafeier e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE

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

# Speiseplan

vom 31.03.2025 bis 04.04.2025 KW 14

Kd.-Nr. 845+945+846+946 Grundschule Friedrich-Ebert

Plan 3



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

Soja-Schnitzel (b;g1) mit  
vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s)  
dazu Spätzle (e;g1) und  
Karottengemüse (c;s)



Vollkorn

Gemüsesuppe (Karotte, Sellerie,  
Porree) (c;s) mit hausgemachtem  
Milchreis (l) dazu Apfelmus (2) mit  
Zimt und Zucker



Dessert

Joghurtdessert "Erdbeere" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Quark-Dessert  
"Banane" (l)

Frisches Obst der Saison

845 Mensa "Früh" Vegetarisch

845 Mensa "Früh" Vollkorn

945 Mensa "Spät" Vegetarisch

945 Mensa "Spät" Vollkorn

846 Cafe Anlieferung "Früh"

946 Cafe Anlieferung "Spät"




















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](http://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.