

# Speiseplan

vom 08.09.2025 bis 12.09.2025 KW 37

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

Plan 2



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



1 Stk. Karotten-Sesam-Schnitzel (d;e,g1) mit hausgemachtem Stampf von der Bio-Kartoffel (c;l;s) dazu vegetarische Bratensauce (b;g1,3;l;s) und Erbsen- und Karottengemüse natur (c;s)



Bratwurst von der Pute (2,3) mit hausgemachtem Stampf von der Bio-Kartoffel (c;l;s) dazu vegetarische Bratensauce (b;g1,3;l;s) und Erbsen- und Karottengemüse natur (c;s)



Bio Apfel

**\*\*Studentag\*\***

Allgäuer Käseknöpfe (c;e,g1,5;l;s) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) dazu Röstzwiebeln (g1) und bunter Blattsalat der Saison (c)

Rindergulasch mit Paprika (b;c;g1,3;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und bunter Blattsalat der Saison (c)

Joghurtdessert "Stracciatella" (c;l)

Haschee (Soja) in Rahmsauce mit Bio-Dampfkartoffeln und Blattsalat der Saison (c)

Hähnchen "Gyros Art" (ohne Zwiebeln) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) dazu Bio-Reis und Weißkraut-Karottensalat (c)

Frisches Obst der Saison

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](mailto: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  
deutscher Schul-  
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE

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

# Speiseplan

vom 15.09.2025 bis 19.09.2025 KW 38

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

Plan 3



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



"Tortellini" Ricotta und Spinat (g1;l) mit Broccoli-Pestosauce (c;l;s) dazu Blattsalat der Saison (c;l)

Soja-Schnitzel paniert (b;g1) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) dazu frische Bio-Spätzle (e;g1) und Karottengemüse (c;g3;l;s)

Kichererbsencurry in leichter Tomatensauce dazu Bio-Reis und Blattsalat der Saison (c)

Bunter Kohlrabtopf (c;e;g3;l;s) mit 1 Stk. Spinat-Dinkel-Taler (e;g1,5;l;s)



Würstchengulasch (Pute) (c;g1,3;s) mit Kartoffelpüree (l) und Gurkensalat in Sauerrahmdressing (c;l)

Gemüsesuppe (c;s) dazu hausgemachter Milchreis (l) dazu Apfelmus (2) mit Zimt und Zucker

"Köttbullar" 3 Stk. Hackbällchen (Rind) in Jägersauce (c;e;g1,3;l;s) mit Bio-Reis dazu Blattsalat der Saison (c)

Alaska-Seelachsfilet (MSC) paniert (f;g1) mit Zitronensauce (c;e;g3;l;s) dazu Bio-Kartoffeln und Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing(2)



Bio Apfel

Joghurtdessert "Erdbeere" (l)

hausgemachtes Quark-Dessert "Banane" (l)

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



Das BVS-Team  
wünscht guten  
Appetit!



Bio-Zertifiziert  
DE-ÖKO-006  
Kontrollstelle



VDSKC Verband  
deutscher Schul-  
und Kantinenverwalter e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten

# Speiseplan

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

vom 22.09.2025 bis 26.09.2025 KW 39

Plan 4



Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

Veggi Döner im Fladenbrot mit Bulgur, Sojastreifen, Tomatenwürfel, Petersilie und Joghurdip (!)



Vollkorn

4-5 Stk. Cevapcici (Pute) (c;e;g1;! ) mit Paprikasauce (b;c;g1,3;!s) dazu Bio-Reis und Krautsalat (2,6)

Gemüsecarbonara mit Nudeln von der Bio-Vollkornnudel

"Pfälzer" Kartoffel-Karotteneintopf (stückig) (c;s) mit einer Dampfnudel (e;g1;!)

\*\*Studientag\*\*

Rahmkarotten mit Bio-Spätzle und Endiviensalat

Wurstsalat (Geflügel) mit Mais, Gurken und Radieschen (c;m) (2,3,5,6,7) dazu ein Kaiserbrötchen (g1,3)



Dessert

Bio Apfel

Joghurtdessert "Kirsche" (!)

Frisches Obst der Saison

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](mailto: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 Schuli-  
und Kitabäcker e.V.



BIOSCIENTIA  
LABOR KARLSRUHE

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

# Speiseplan

vom 29.09.2025 bis 03.10.2025 KW 40



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

Plan 5

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Vegetarisch

"Penne" Nudeln (g1;s) mit Tomatensauce (c;s) dazu geriebener Käse (l) und Eisbergsalat (c)

Ofenkartoffeln nach mediterraner Art mit Ratatouillegemüse und Kräuter-Tomaten-Dip dazu Endiviensalat

vegetarisches Milchschnitzel (Gouda) paniert (e;g1,4;l) (5) mit Kräutersauce (c;g3;l;s) dazu Kartoffel-Karottenpüree (l) und Chinakohlsalat

Gemüsebratwurst (mit Soja) (b;s) dazu vegetarische Bratensauce (b;g1,3;l;s) und Bio-Reis (g1;s) mit Erbsen-Karottengemüse (c;s)



Vollkorn

Kartoffel-Gnocchi gebraten (e) mit Gemüse-Käsesauce (c;e;g3;l;s) dazu Eisbergsalat (c)

Gemüsecremesuppe (c;l;s) dazu 2 Stk. Pancakes (Pfannkuchen) (e;g1;l) und Apfelmus (2)

Cremige Wildlachsauce (MSC) mit Naturreis und Chinakohlsalat

"Penne" Nudeln (g1,3;s) mit Bolognese (Rind) (c;g1,3;s) dazu geriebener Käse (l) und Rohkost "Karotte"



Dessert

Bio Apfel

Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)

hausgemachtes Quark-Dessert "rote Früchte" (l)

Frisches Obst der Saison

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](mailto: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.