

Speiseplan

vom 07.09.2026 bis 11.09.2026 KW 37



Plan 6

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

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



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

****Studientag****

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

Gemüseburger (e;g1) im BVS
Weizenvollkornbrötchen (d;g1,2,3,5;h)
zum Selberbauen – Tomate, Gurke,
Salat und hausgemachte Remoulade
(c;e;l)



2 Stk. Pfannkuchen (e;g1;l) mit
Sojabolognese (b;c;g1;s) dazu
Blattsalat der Saison (c;l)

Kartoffelgratin (l) (mind. 8 Port.) mit
Karottengemüse (c;s)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC)
(f;g1) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu
hausgemachte Remoulade (c;e;l) und
Blattsalat (c)



Puddingdessert "Schoko" (l)

Frisches Obst der Saison

hausgemachtes Joghurtdessert
"Stracciatella" (b;l)

Frisches Obst der Saison

Änderungen vorbehalten

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

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!



DGE-Zertifiziert
Unser Angebot ist mit dem
Logo gekennzeichnet



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kioskverköufer e.V.



BIOSCIENTIA
MVZ LABOR KARLSRUHE

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

Speiseplan

vom 14.09.2026 bis 18.09.2026 KW 38



Plan 7

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

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Milchschnitzel paniert (e;g1,4;l) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) dazu hausgemachter Stampf von der Bio-Milch (c;l;s) und Endiviensalat an Apfeldressing

Hähnchen-Cordon-Bleu paniert (Putenschinken) (e;g1,l) mit hausgemachtem Stampf von der Bio-Milch (c;l;s) dazu vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) und Endiviensalat an Apfeldressing

Joghurtdessert "Erdbeere" (l)

3 Stk. Frischkäse-Spinattaschen (e;g1;l) dazu Kürbissauce (c;g3;l;s) und Rohkost "Karotte"

Käsespätzle (c;e;g1,3,5;l;s) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) und Röstzwiebeln (g1), dazu Rohkost "Karotte"

Frisches Obst der Saison

Gemüsepaella (rote Paprika, Brokkoli, Erbsen und Tomaten) (c;l;s) dazu Paprikasauce (c;g1,3;l;s)

Gebundene Gemüsesuppe (c;s) dazu Marillenknödel (mit Aprikosenfüllung) (e;g1,3;l) und Vanillesauce (l)

Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)

Nudeln von der Bio-Vollkornnudel (g1;s) mit cremiger Käsesauce (c;e;g3;l;s) dazu Rohkost "Gurke"

Fischfrikadelle (f;g1) mit Bio-Dampfkartoffeln und hausgemachtem Kräuterdip (l) dazu Rohkost "Gurke"

Frisches Obst der Saison

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

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!



DGE-Zertifiziert
Unser Angebot ist mit dem
Logo gekennzeichnet



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitarbeiter e.V.



BIOSCIENTIA
MVZ LABOR KARLSRUHE

Änderungen vorbehalten

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

Speiseplan

vom 21.09.2026 bis 25.09.2026 KW 39



Plan 8

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

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



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

Kartoffel-Gnocchi (e) mit grüner Sauce (kalt) (c;l;s) dazu geriebener Käse (l) und Karottensalat

"Tortellini" gefüllt mit Tomaten und Mozzarella (e;g1;l) und Tomatensauce (c;s) dazu Blattsalat der Saison (c)

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



Hühnerfrikassee aus der Keule (c;g3;l;s) mit Bio-Reis dazu Gemüse von der Bio-Erbse natur (c;l;s)

Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f;g1) mit grüner Sauce (kalt) (c;l;s) dazu Bio-Dampfkartoffeln und Karottensalat

Chili sin Carne vegetarisch (Soja, Mais, Kidneybohnen und Paprika) (b;c;g1;s) dazu Dreili-Nudeln (g1;s) und Blattsalat der Saison (c)

Hausgemachtes Kartoffel-Karotten-Stampf (c;l;s) dazu vegetarisches Haschee (Soja) (b;c;g1,3;s) und Rohkost "Tomate"



Joghurtdessert "Kirsch" (l)

Frisches Obst der Saison

Puddingdessert "Vanille" (l) (5)

Frisches Obst der Saison

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

Änderungen vorbehalten

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!



DGE-Zertifiziert
Unser Angebot ist mit dem
Logo gekennzeichnet



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
MVZ LABOR KARLSRUHE

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

Speiseplan

vom 28.09.2026 bis 02.10.2026 KW 40



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

Plan 1

Montag

Dienstag

Mittwoch

Donnerstag

Freitag



Eieromelette (e;l) (5) mit Bio-Dampfkartoffeln und Rahmspinat (c;l;s) dazu Rohkost "Gurke"

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

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

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



Hähnchenschnitzel (Brust) paniert (g1) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) dazu frische Bio-Spätzle (e;g1) und Eisbergsalat (c)

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

"Schlemmerfilet Bordelaise" Alaska-Seelachs mit Kräutern (g1,f) (MSC), hausg. Stampf von der Bio-Kartoffel (c,l,s) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c,l)

Spaghetti (g1;s) "Alla panna" mit Sahnesauce und Putenschinkenwürfel (c,g3;l;s) (2,3,7) dazu Salat von der Bio-Möhre an Orangen-Vinaigrette Dressing (2)



Puddingdessert "Schoko" (l)

Frisches Obst der Saison

Joghurtdessert "Stracciatella" (b;l)

Frisches Obst der Saison

DAS BVS-TEAM WÜNSCHT GUTEN APPETIT!

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!



DGE-Zertifiziert
Unser Angebot ist mit dem
Logo gekennzeichnet



Bio-Zertifiziert
DE-ÖKO-006
Kontrollstelle



VDSKC Verband
deutscher Schul-
und Kitacaterer e.V.



BIOSCIENTIA
MVZ LABOR KARLSRUHE

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

Änderungen vorbehalten