Speiseplan

vom 02.11.2026 bis 06.11.2026 KW 45

Plan 6

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch		Bunte Linsenbolognese mit Paprika (c;s) dazu frische Bio-Spätzle (e;g1) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;l)	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)	
Vollkost	2 Stk. Pfannkuchen (e;g1;l) mit Sojabolognese (b;c;g1;s) dazu Blattsalat der Saison (c;l)	Putenbrustgeschnetzeltes mit Pilzen (c;g1;l,s) dazu frische Bio-Spätzle (e;g1) und Gurkensalat an Sauerrahmdressing (c;l)		Alaska-Seelachsfilet paniert (MSC) (f;g1) mit Bio-Dampfkartoffeln dazu hausgemachte Remoulade (c;e;l) und Blattsalat (c)	
Dessert	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 Kitacaterer e.V.

BIOSCIENTIA
MVZ LABOR KARLSRUHE

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

Speiseplan

vom 09.11.2026 bis 13.11.2026 KW 46

Plan 7

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch	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			Nudeln von der Bio-Vollkornnudel (g1;s) mit cremiger Käsesauce (c;e;g3;l;s) dazu Rohkost "Gurke"	
Vollkost		Käsespätzle (c;e;g1,3,5;l;s) mit vegetarischer Bratensauce (b;g1,3;l;s) und Röstzwiebeln (g1), dazu Rohkost "Karotte"	Gebundene Gemüsesuppe (c;s) dazu Marillenknödel (mit Aprikosenfüllung) (e;g1,3;l) und Vanillesauce (l)	Fischfrikadelle (f;g1) mit Bio-Dampfkartoffeln und hausgemachtem Kräuterdip (l) dazu Rohkost "Gurke"	
Dessert	Joghurtdessert "Erdbeere" (l)	Frisches Obst der Saison	Joghurtdessert "Waldfrucht" (l)	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 16.11.2026 bis 20.11.2026 KW 47

Plan 8

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

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch	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)	
Vollkost	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			
Dessert	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 23.11.2026 bis 27.11.2026 KW 48

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

Plan 1

	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vegetarisch	Eieromelette (e;l) (5) mit Bio-Dampfkartoffeln und Rahmspinat (c;l;s) dazu Rohkost "Gurke"		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)	
Vollkost	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			
Dessert	Puddingdessert "Schoko" (l)	Frisches Obst der Saison	Joghurtdessert "Stracciatella" (b;l)	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.